



hr1-DOLCE VITA

Reiner Neidhart

Mit Frankfurter Grüner Soße pochiertes Kalbsfilet mit Morchel-Kartoffelstampf, frittiertem Spargel und grüner Hollandaise

ZUTATEN

Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet ca 800 g
1 Paket Frankfurter Grüne Soße
0,1 l Rapsöl
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
Klarsichtfolie, Alufolie

Frittierter Spargel:

8 Stangen Spargel
Salz, Pfeffer, etwas Zitrone
4 EL Mehl
4 Eier
150 g helles Paniermehl
1 l Rapsöl zum Frittieren

Morchel-Kartoffelstampf:

300 g gekochte und geschälte
Pellkartoffeln
0,2 l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
8 frische oder in Wasser eingeweichte
Morcheln
1 Schalotte
40 g Butter
4 cl weißer Portwein
1 EL geschlagene Sahne

Grüne Hollandaise:

5 Eigelb
250 g flüssige Butter
2 cl Vermouth
Salz, Pfeffer
etwas Limonensaft
2 EL Grüne Soße Püree, s.u.

Grüne Soße Püree:

¼ Paket Grüne Soße
0,2 l Sahne aufgekocht

ZUBEREITUNG

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet würzen. Die Frankfurter Grüne Soße waschen, zupfen, schleudern und mit dem Rapsöl mixen und mit dem Senf vermischen.

Die Folie doppelt solange, wie das Filet groß ist, auf ein Handtuch legen. Den Kräutermix darauf verteilen und das Kalbsfilet mit der Folie einrollen und an den Enden fest mit einem Knoten verschließen. Das Ganze dann nochmal mit Alufolie einpacken und im Wasserbad bei ca.70°C 16-20 Minuten ziehen lassen.



hr1-DOLCE VITA

Morchel-Kartoffelstampf:

Die Morcheln mit der gewürfelten Schalotte glasig dünsten und mit dem Portwein ablöschen und einkochen.

Die Pellkartoffel vierteln und mit der Sahne heiß machen. Mit dem Kartoffelstampfer zerkleinern und dabei die Morcheln mit dazugeben. Abschmecken und die geschlagene Sahne einarbeiten.

Frittierter Spargel:

Den Spargel schälen und in Wasser mit Salz und Zitrone bissfest garen. Mit Küchenpapier trocknen, würzen und jeweils halbieren. Durch das Mehl rollen, dann durch die aufgeschlagenen Eier ziehen und im Paniermehl wenden und fest andrücken. Im Rapsöl goldbraun frittieren.

Grüne Hollandaise:

0,2 l Sahne aufkochen lassen und dann kalt stellen.

Die Kräuter mit der kalten Sahne in einer Küchenmaschine zu einer Paste mixen.

Die Eigelb mit dem Vermouth in einer Schüssel auf dem Wasserbad aufschlagen, bis es eine schaumige Masse wird. Die flüssige Butter langsam hinein laufen lassen.

Das grüne Püree mit dazugeben und abschmecken.