



Kalbsfilet in Pilz-Filotteig mit gebratenem grüner Spargel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Kalbsfilet mit einer Pilzduxelle in einem „China-Taschen Teig

Zutaten

- Für das Kalbsfilet:
- 600 - 700 g Kalbsfilet
- 50 g gekochter Schinken
- 350 g Steinchampignons
- 2 EL gehackte Petersilie
- 100 g - 150 g Chinataschenteig aus dem Asia Laden
- Salz, Pfeffer
- 800 g - 1000 g grüner Spargel
- Für den Zitronengras Schaum:
- 1 Gläschen klarer Kalbfleischfond
- 4 cl Trockener Riesling
- Etwas Stängel Zitronengras
- 1 ungespritzte Zitrone
- 50 g Butter
- 1 Becher Crème fraiche
- Salz, Pfeffer oder Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kalbsfilet:

Schritt2

Das Kalbsfilet parieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In Butterschmalz von allen Seiten in einer

Stielpfanne anbraten, herausnehmen, abkühlen lassen.

Schritt3

Die Pilzfarce:

Schritt4

Den Schinken in kleine Würfel schneiden, ebenso die Schalotten.

Schritt5

Die Champignons putzen, nach Möglichkeit nicht waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Schritt6

Die Zwiebeln glasig angeschwitzten und die Schinkenwürfel dazu geben, 3 - 4 min. zusammen verkochen. Das Tomatenmark hinzu fügen, mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen, die gehackte Petersilie zufügen; auskühlen lassen.

Schritt7

Das Kalbsfilet in Pilz - Filot Teig

Schritt8

Den Filot Teig zunächst 3 - 4 min. in kaltes Wasser geben, auslegen, trocken tupfen. Das Kalbsfilet anpassen und .die Ränder mit etwas verquirltem Eigelb und Wasser bestreichen.

Schritt9

Die Pilzmasse (Duxelle) darüber gleichmäßig verteilen, etwas andrücken, das Kalbsfilet einschlagen,. Die Seiten gut andrücken,alles mit Eigelb bestreichen und für 15 - 20 min. in den auf 150° vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt10

Grundsätzlich sollte das "Beste Stück des Kalbsrückens", das Filet, nicht zu heiß gebraten werden, innen schön rosa und gut "ausgeruht " sein. (2 - 3 min.)

Schritt11

Der Spargel:

Schritt12

Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, da er dort erfahrungsgemäß doch immer sehr holzig ist; „al dente “ in Salzwasser und etwas Zucker blanchieren. Vor dem Anrichten in brauner Butter 2 - 3 min. braten, etwas Muskatnuss darüber geben, leicht Farbe nehmen lassen

Schritt13

Der Zitronengrasschaum:

Schritt14

Das Zitronengras pressen, dünn schneiden und mit dem Saft einer 1/2 Zitrone, etwas Zitronenabrieb, dem Wein und der Fleischbrühe auf die benötigte Menge reduzieren. Passieren, mit Crème fraiche auf die gewünschte Menge verkochen, zu einer leichten, naturellen Emulsion reduzieren, die wunderbar mit dem Kalbsfilet korrespondiert.

Schritt15

Vor dem Servieren mit dem Zauberstab und etwas kalter Butter aufmixen.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Den Spargel "fächerförmig" auf einem dekorativen Teller anrichten.

Schritt18

Das tranchierte, appetitlich braune Kalbsfilet placieren, den Zitronenschaum angießen.

Schritt19

Dazu reiche ich neue kleine "Mäuschenkartoffeln" oder "Drillinge" im Ganzen gebraten. Dazu reiche ich einen trockenen, weißen " Spargelwein".

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** duxelles, kalbfleisch, zitronengras

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsfilet-in-pilz-filotteig-mit-gebratenem-gruener-spargel/>