

Kalbsfilet mit Flusskrebse und jungem Gemüse

Zutaten für 4 Personen

4 Medaillons vom Kalbsfilet à 100 g
1 kg Flusskrebse
100 g Kefen
150 g junge Möhren
1 Kohlrabi
8 Spargelspitzen
100 g frische Morcheln
60 g Butter
1 Prise Zucker
frisch gezupfter Kerbel
0,1 l Kalbsjus
Salz, Pfeffer

für die Sauce:

Karkassen (Schalen der Krebse)
50 g Krebsbutter
100 g Schalottenwürfel
120 g Karottenwürfel
120 g Fenchelwürfel
120 g Staudenselleriewürfel
100 g Lauchwürfel
1 Tomate
1 EL Tomatenmark
3 EL Cognac
0,1 l Weißwein oder Champagner
1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig
0,2 l Fischfond
2 EL Doppelrahm
kalte Butter
1 EL geschlagene Sahne
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Krebse in reichlich Salzwasser 2–3 Minuten kochen und in Eiswasser kalt abschrecken. Schwänze, Scheren und Gelenke ausbrechen und den Darm ziehen. Das Krebsfleisch in etwas abgekühltem Pochierfond abgedeckt zur Seite stellen.

Für die Sauce die Karkassen zerkleinern und in Olivenöl und Krebsbutter anrösten. Die Gemüsewürfel zugeben und mit anbraten. Die Tomate und das Tomatenmark einrühren und mit Cognac flambieren. Die Kräuter hinzufügen und mit Champagner und Fischfond aufgießen. Den Fond ca. 15 Minuten schwach kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Mit der Doppelrahm verkochen und kalter Butter abbinden. Mit Salz, Pfeffer und Cognac nochmals abschmecken. Vor dem Anrichten mit geschlagener Sahne aufschäumen.

Die Gemüse und die Morcheln waschen, putzen und in Form bringen. Jedes für sich blanchieren und abschrecken. Kurz vor dem Anrichten in Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Kalbsfilet würzen und in heißem Öl kurz anbraten. Die Pfanne für 4 Minuten bei 180 °C in den Ofen stellen.

Das Kalbsfilet auf die vorgewärmten Teller geben. Die angeschwenkten Gemüse als Bouquet anrichten und die Krebse in der aufgeschäumten Sauce warm legen; auf die Teller geben. Mit Kerbel verzieren und mit 1 Schuss Kalbsjus das Gericht vollenden.

Als Beilage empfehlen wir Nudeln oder kleine Salzkartoffeln.

Weintipp: Dazu passt ein eleganter, harmonischer Rotwein, ein nobler Toskaner oder ein saftiger Tempranillo aus dem Ribera del Duero oder Toro.

Aus unserem Sortiment:

Logo Novo, Rosso di Montalcino
Kreda, Refosco, Veneto
Crocco, Re dei Re, Süditalien
Terras, Javier Rodriguez, Toro
Mario, Vega Clara