

Kalbsfilet im Kräutermantel mit Gnocchi und Pfifferlingen



Zutaten für 3 Personen:

300 g Kalbsfilet
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ca. 50 g gemischte gehackte Kräuter
2-3 EL Olivenöl
300 g Mini-Gnocchi aus dem Kühlregal
1/2 kleiner Lauch
200 g geputzte Pfifferlinge
75 ml trockener Weißwein
150 ml Kalbsfond
2-3 EL Crème fraîche
besondere Hilfsmittel:
Klarsichtfolie
Alufolie

1. Bei den Pfifferlingen den Fuß einkürzen. Verfärbte Ränder und vertrocknete Stellen wegschneiden. Mit einem Küchenpinsel Schmutzspuren aus den Lamellen entfernen. Die Köpfe mit Küchentüchern abreiben, hartnäckige Verschmutzungen mit Messerrücken abkratzen. Lauch putzen, längs halbieren und in Halbringe schneiden.

2. Das Kalbsfilet parieren, es sollte als Ganzes gleichmäßig dick sein. Kräftig salzen und pfeffern. Mit Olivenöl einstreichen.

3. Die Kräuter fein hacken und in der Länge des Filets als Bett ausbreiten. Das

Filet darin wälzen, bis es gleichmäßig mit einer Schicht Kräutern überzogen ist. Dann in Klarsichtfolie einschlagen und stramm in Alufolie wickeln.

4. Das eingewickelte Filet ca. 20-30 Minuten bei ca. 80-85° im Wasserbad ziehen lassen.

5. Inzwischen die Gnocchi nach Packungsanweisung garen, abtropfen lassen und dann in einer beschichteten Pfanne in Olivenöl kurz anbraten. Den Lauch und die Pilze zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, Kalbsfond zugießen und die Crème fraîche unter-

rühren. Mit 1-2 TL Gemüsebrühpulver abschmecken.

6. Das Filet in dickere Medaillons schneiden, jeweils ca. 100 g, und mit dem Gnocchi-Pfifferlingsragout anrichten.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 09.08.2025