



JOHANN LAFER

REZEPT

Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel an Morchelragout mit Hibiskusblütensalz

Rezept für 4 Personen

50 g	gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Kerbel, Estragon, Bärlauch, Dill)	Die Kräuter abbrausen, trockenschütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken.
------	--	--

1	Kalbsfilet, ohne Haut und Sehnen, ca. 500 g Johann Lafer Hibiskusblütensalz weißer Malabar-Bio-Pfeffer	Kalbsfilet rundum kräftig mit Hibiskusblütensalz und weißem Malabar-Bio-Pfeffer würzen, mit dem Olivenöl einreiben und in den gehackten Kräutern wälzen, so dass das Filet gleichmäßig ummantelt ist. Das Filet zuerst in Klarsichtfolie, dann straff in Alufolie einwickeln. Das eingepackte Filet in siedendes Wasser (ca. 85° C heiß) geben und darin etwa 20 Minuten garen. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen.
2 EL	Olivenöl	

400 g	Morcheln	Die Morcheln gründlich putzen. Schalotten schälen, fein würfeln und in dem Olivenöl anschwitzen. Morcheln zugeben und kurz mitdünsten. Mit dem Weinbrand ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Die Sauce etwas einkochen lassen, die Butter stückchenweise unterrühren und mit Hibiskusblütensalz und weißem Malabar-Bio-Pfeffer abschmecken.
2	Schalotten	
2 EL	Olivenöl	
50 ml	Weinbrand	
200 ml	Kalbsfond	
100 ml	Sahne	
50 g	kalte Butter	
	Johann Lafer Hibiskusblütensalz weißer Malabar-Bio-Pfeffer	

	gekochte Nudeln als Beilage	Das Kalbsfilet aus der Folie wickeln, in etwa 3 cm breite Scheiben schneiden und mit gekochten Nudeln und dem Morchelragout servieren. Eventuell mit einigen frischen Kräuterblättern bestreuen.
--	-----------------------------	--

© by Johann Lafer