

KALBSFILET MIT SELLERIEPÜREEE

im Knusperring mit geschmolzenen Tomaten



© Johannes Muchitsch, Schlossvilla Miralago | Österreich (www.miralago.at)

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Zubereitungszeit: 1 Stunde (ohne Kalbsglace)

Kalbsglace:**TAG 1:**

1 kg Kalbsknochen, mit anhaftenden Fleischresten,
100 ml Traubenkernöl,
150 g Röstgemüse,
150 g Zwiebeln, ungeschält, in Lamellen geschnitten,
20 g Tomatenmark,
100 ml Rotwein,
5 l Wasser

TAG 2:

1 kg Kalbsabschnitte mit 2 cm Kantenlänge,
100 ml Traubenkernöl,
150 g Röstgemüse,
150 g Zwiebeln, ungeschält, in Lamellen geschnitten,
20 g Tomatenmark,
500 ml Rotwein, Portwein und Madeira,
4 l Jus von Tag 1

Kalbsfilet:

4 Stk. Kalbsfilets, pariert, 6 cm hoch, schwarzer Pfeffer, Knoblauchgranulat, Rosmarin, Nussbutter

Selleriepüree:

1 Sellerieknohle, Salz, Cayennepfeffer, Muskat, Knoblauch, Butter, weißer Trüffel, frisch, oder Trüffelöl

Knusperring:

1 Filateig, 1 Eigelb, getrockneter, gehackter Bauchspeck

Geschmolzene Tomaten:

8 Baby-Rispentomaten, Olivenöl, Thymianzweige

Kalbsglace Tag 1:

Die klein gehackten Kalbsknochen bei 200 °C im Ofen goldbraun bräunen lassen. Immer wieder durchmischen. Röstgemüse und Zwiebeln begeben und kurz mitrösten. Tomatenmark zufügen und mitrösten, bis es eine dunkle Farbe annimmt und die Röstaromen freigibt. Mit Rotwein ablöschen. In einem Topf mit kaltem Wasser aufgießen und langsam zum Kochen bringen, Schaum und Unreinheiten mit einem Schöpflöffel abschöpfen. Dann die Hitze reduzieren, den Jus 4 Stunden sanft köcheln lassen und auf etwa 4 Liter reduzieren. Auf ein Sieb schütten, die aufgefangene Flüssigkeit durch ein Tuch seihen, entfetten und kalt stellen.

Kalbsglace Tag 2:

Die Kalbsabschnitte bei 200 °C im Ofen goldbraun anrösten. Immer wieder wenden. Röstgemüse und Zwiebeln begeben, kurz mitrösten. Tomatenmark zufügen und mitrösten, bis es eine dunkle Farbe annimmt und die Röstaromen freigibt. Mit dem Alkohol ablöschen, in einem Topf mit dem geklärten Jus vom ersten Tag aufgießen und langsam zum Kochen bringen. Schaum und Unreinheiten abschöpfen. Die Hitze reduzieren und den Jus 4 Stunden sanft köcheln lassen, bis er auf 4 Liter reduziert ist. Auf ein Sieb schütten, die aufgefangene Flüssigkeit durch ein Tuch seihen, entfetten und kalt stellen.

Kalbsfilet:

Kalbsfilet mit Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin würzen. In Nussbutter anbraten, bei 54 °C ins Backrohr ohne Umluft schieben. Für 10 Minuten bei 160 °C bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C fertigaren.

Selleriepüree:

Sellerie würfeln und im Dampfgarer weich garen. Im Thermomix mit Muskat, Cayennepfeffer, etwas Knoblauch, Salz, Trüffel (oder Trüffelöl) und der Butter 20 Minuten bei 80 °C auf Stufe 10 pürieren.

Knusperring:

Einen 4 Zentimeter breiten Teigstreifen mit etwas Eigelb bestreichen und mit Bauchspeck belegen, zweite Teigschicht aufsetzen, um einen Eisenring wickeln und bei 180 °C etwa 6 Minuten backen.

Geschmolzene Tomaten:

Tomaten in Olivenöl mit den Thymianzweigen in den Ofen stellen, bis die Haut sich ablösen lässt. Tomaten enthäuten und warm stellen, die Haut bei 200 °C im Ofen knusprig rösten.

Anrichten:

Knusperring auf vorgeheizte Teller setzen, mit Selleriepüree füllen. Mit Tomate, Tomaten-Knusperhaut, frittiertem Sellerie und einem kleinen Stangensellerieblatt garnieren. Kalbsfilet mit Fleur de Sel bestreuen und mit Kalbsglace umgießen.

Weinempfehlung

Harm Riesling Reserve Dürnsteiner Kellerberg 2012
Andreas Harm

Wachau, Niederösterreich

Der Riesling des jungen Bio-Winzers Andreas Harm ist ein echter Geheimtipp der Top-Lage Kellerberg in Dürnstein.

21 Jahre alte Rebstöcke bringen einen Wein voll konzentrierter Aromen hervor, der seinesgleichen sucht.

www.harmwein.at