

Kalbsfilet im Blausud mit Kartoffel-Blutwurst-Baumkuchen und Bratkartoffel-Espuma

Rezept für 4 Personen

Ein Rezept von:
Richard Huth

Restaurant Richards



Zutatenliste für den Kartoffel-Blutwurst-Baumkuchen

1 kg Kartoffeln | 200 g Blutwurst, in feine Scheiben geschnitten
| 1 EL Butterwürfel | Muskatnuss | 4 Eigelbe | etwas Weizenstärke
| 3 Eiweiß, zu Schnee geschlagen | Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung des Kartoffel-Blutwurst-Baumkuchens

1 Kartoffeln kochen und durchpressen. Die Eigelb und Butterwürfel langsam unterrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. 1-2 EL Stärke unterrühren, bis die Masse etwas trocken wird. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß unterheben.

2 In einer ausgebutterten Form abwechselnd mit der Blutwurst schichten. Bei 160 °C 25-30 Minuten backen.

Zutatenliste für die Kalbsfilets im Blausud

4 Scheiben vom Kalbsfilet | 0,75 l kräftige Rinderbrühe | 0,3 l trockener Weißwein | 150 ml Weißweinessig | 1 Karotte | 1-2 Schalotten | 5 Stängel glatte Petersilie | 1-2 Lorbeerblätter | 1 EL Pfefferkörner | 10 Pimentkörner | 10 Kapseln grüner Kardamom | etwas roter Chili | Schale von der Bio Limette | 1 Stängel Zitronengras, in grobe Stücke geschnitten | 1-2 EL Salz | 200 g Gemüse (Lauch, Karotten, Sellerie), in feine Streifen geschnitten | 2 EL Butter

Zubereitung der Kalbsfilets im Blausud

1 Rinderbrühe in einen Topf geben, auf den Herd stellen und zum Kochen bringen. Alle Zutaten bis auf das Kalbsfilet in die Rinderbrühe geben und mit Salz abschmecken. 10 Minuten leicht

köcheln lassen, dann durch ein Sieb in einen zweiten Topf sieben. Die Hitze auf ca. 80 °C reduzieren.

2 Die Kalbsfilets in den heißen Sud geben. Die Gemüsestreifen ebenfalls in den Sud geben und für ca. 10 Minuten ziehen lassen.

3 Die Kalbsfilets aus dem Sud auf einem Teller anrichten. Die Gemüsestreifen ebenfalls aus dem Sud nehmen und auf den Kalbsfiletscheiben dekorieren. 100 ml von dem Kochsud in ein kleines Töpfchen geben, die Butter unterrühren und zu den Kalbsfilets geben.

Zutatenliste für den Bratkartoffel-Espuma

300 g Kartoffeln | 50 g Zwiebeln | Schweineschmalz zum Anbraten | 1/2 TL Speckpulver | 150 ml Vollmilch | 100 ml Rinderbrühe | 25 g Butter | Salz, Muskat

Zubereitung des Kartoffel-Blutwurst-Baumkuchens

1 Die Kartoffeln schälen, wie für Salzkartoffeln kochen und abkühlen lassen. Anschließend in Schweineschmalz anbraten. Wenn die Kartoffeln braun sind, die Zwiebeln zugeben und so lange weiterbraten, bis die Zwiebeln weich sind.

2 Vollmilch, Butter, Salz und Muskat erhitzen. Die Kartoffeln durch ein Sieb streichen (nicht mixen). Das Speckpulver zugeben und die heiße Milchmischung mit den Kartoffeln verrühren. Das Ganze in den Isi Spender füllen und eine Patrone zugeben. Warm stellen, bis alles zusammen angerichtet werden kann.

Guten Appetit.



TVtouring
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche finden Sie auch unter: tvtouring.de/mediathek