



Crépinette vom Kalbsfilet mit selbstgemachten Schupfnudeln, gebratenem Spargel und Portwein- Schalotten-Jus

Rezept für 4 Personen

Crépinette

Zutaten:

600 g Kalbfilet
200 g Geflügelfleisch
120 ml. Sahne 25 % Fett
3 cl Cognac
Ca. 5 St. Kräutersaitlinge Je nach Größe
1 St. Schweinenetz
1 EL Petersilie küchenfertig
1 EL Kerbel küchenfertig
1 EL Schnittlauch küchenfertig
1 EL Butter
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch küchenfertig, angedrückt
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle,

Zubereitung:

Das Schweinenetz für mindestens 1 Stunde in ausreichend kaltem Wasser zum Wässern und Säubern legen. Zum Verarbeiten das Schweinenetz in lauwarmen Wasser legen, dadurch wird das Netz elastischer und lässt sich dadurch besser verarbeiten.

Kräutersaitlinge längs in 3 mm dicke Scheiben schneiden, mit Salz u. Pfeffer würzen, dann in etwas Öl von beiden Seiten anbraten und danach auf ein Küchenpapier zum Abtropfen legen.

Das Geflügelfleisch daumendick würfeln mit Salz und Pfeffer und dem Cognac würzen und für 30 Minuten in das Gefrierfach stellen. Das Salz ist wichtig, damit sich das Eiweiß löst um später eine gute Bindung der Farce zu bekommen. Die Sahne ebenso mit ins Gefrierfach stellen.

Das nun eiskalte Geflügelfleisch in einen Mixer(er sollte Leistungsstark sein) geben, die ebenso eiskalte Sahne nun beim Mixen nach und nach dazugeben, sodass eine cremige Farce entsteht, mit Hilfe der Sahne können Sie die Konsistenz der Farce

bestimmen. Die fertige Farce in eine Metall Schüssel geben und diese auf Eiswürfel setzen, damit die Farce immer schön gekühlt ist, bis zur Verarbeitung.

Das Kalbsfilet von der Silberhaut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz in einer heißen Pfanne ohne Öl ringsherum anbraten.

Nun das Schweinenetz auf der Arbeitsfläche ausbreiten und die fettfreien Kräutersaitlinge längs eng nebeneinander darauf verteilen.

Die Kräuter nun grob schneiden, in die Farce geben und diese gut abschmecken. Die Farce nun gleichmäßig, dünn auf die Kräutersaitlinge streichen.

Das Kalbsfilet mittig auf die mit Farce setzen und einrollen, sodass das Filet in einem gleichmäßiger Farce-Mantel eingerollt ist.

In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Crêpinette ringsum scharf anbraten.

Nun legen wir es bei 110 Grad für ca. 1 Stunde (kommt auf die dicke des Filet an) auf einem Rost in den Ofen. Sollten Sie einen Kerntemperaturfühler haben, stechen Sie diesen mittig in das Crêpinette, bei 53 Grad ist das Fleisch schön rosa gegart.

Ist die gewünschte Garstufe erreicht, nehmen Sie das Fleisch aus dem Ofen und lassen Sie es noch einmal für 5 Minuten ruhen.

Schupfnudeln

Zutaten:

400 g mehlig Kartoffeln, gewaschen

135 g Stärke (Mondamin)

70 g Butter Zimmertemperatur

1 Ei

Feines Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss gemahlen

Zubereitung:

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und die Kartoffeln auf ein Blech setzen und im Ofen garen bis sie weich sind (Je nach Größe der Kartoffeln für ca. 1 Stunde). Nun die Kartoffel pellen und durch eine Kartoffel Presse drücken.

Wenn die Kartoffeln auf Zimmertemperatur runtergekühlt sind kommt das Ei, das Mondamin und die Butter dazu, alles zusammen gut vermengen. Abschließend die Masse mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat abschmecken.

Nun gleichmäßige Stränge aus der Masse formen, auf der Arbeitsfläche, diese mit einer Teigkarte in ca. 3 cm Stücke teilen und zu Schupfnudeln formen.

Nun die geformten Schupfnudeln im gut gesalzenen Wasser abkochen bis sie oben schwimmen. Die fertigen Schupfnudeln aus dem Wasser nehmen und kurz im Eiswasser abschrecken.

Portwein-Schalotten-Jus

Zutaten:

200 ml Portwein
1 Blatt Lorbeer
j 2 St. Pimentkörner und Wacholderbeeren
1 TL Senfkörner
200 ml Kalbsjus
6 St. Schalotten, küchenfertig
Butter

Zubereitung:

Pimentkörner, Wacholderbeeren und Senfkörner leicht andrücken, mit dem Messer oder einem Mörser.

200 ml Portwein mit den angedrückten Gewürzen bei mittlerer Hitze bis auf 50 ml reduzieren lassen. Die Schalotten längs halbieren und in feine Streifen schneiden, diese nun in der Butter farblos anschwitzen und mit der abgeseihten Portweinreduktion und der Jus ablöschen.

Nach Belieben nochmals mit Mondamin abbinden.

Gebratener Spargel

Zutaten:

400 g Spargel, küchenfertig
50 g Butter
50 ml Gemüsebrühe
1 EL Zucker
Meersalz , Pfeffer aus der Mühle
Fruchtessig am liebsten Himbeeressig

Zubereitung:

Den Spargel längs halbieren und in ca. 5 cm große Stücke schneiden. Die Butter in der Pfanne zergehen lassen, Zucker hinzugeben bis dieser anfängt zu karamellisieren und dann die Spargel Stücke dazu.

Nachdem sich der Zucker aufgelöst hat wird der Spargel mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt.

Zum Schluss noch einen Schuss Himbeeressig hinzu bis eine leichte Säurenote

entsteht.

Sollte der Spargel noch zu viel Biss haben kann man diesen mit dem Spargel-Fond nachgaren, (schluckweise hinzugeben/ reduzieren lassen/ probieren / wenn nötig wiederholen) bis zum gewünschten Garpunkt.

Anrichten:

Die Schupfnudeln trocken tupfen und in der Pfanne mit geschäumter Butter anbraten. Mit Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und wenn vorhanden mit Ducca würzen. Nach der Ruhephase braten wir das Crêpinette noch einmal in etwas geschäumter Butter (darin Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Salz, Pfeffer) an, schneiden es auf und richten es zusammen mit dem Spargel, den Schupfnudeln und der Portwein- Schalotten- Jus an.

Sie würden gerne mehr solch leckere Rezepte kennenlernen und nachkochen?

Dann besuchen Sie uns doch in unserer Kochschule im Kulinarischen
Kompetenzzentrum in Kaiserslautern.

www.kulinarischekompetenz.de