

Kalbsfilet mit Sherrysauce

Für das Fleisch:

600 g Kalbsfilet, pariert
Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian

Für das Selleriepüree:

500 g Knollensellerie, geschält und gewürfelt
80 g Butter, 100 g Sahne
100 ml Geflügelfond
Salz, Pfeffer, Muskat

Für die Sherrysauce:

40 g Schalotten, geschält und fein gehackt
1 EL Olivenöl, 100 ml Sherry Fino
200 ml Kalbsjus, Salz, Pfeffer

Für die Bohnen:

200 g ausgelöste frische dicke Bohnenkerne
50 g Zwiebel, 50 g Möhre, 2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian, Salz, Pfeffer
100 ml Gemüsefond



- (1) Das Kalbsfilet in 4 gleich große Medaillons schneiden und beiseite stellen.
- (2) Für das Püree den Sellerie in der Butter kurz dünsten. Sahne und Geflügelfond zufügen und den Sellerie zugedeckt bei geringer Hitze weich garen. Den Sellerie pürieren und durch ein Sieb streichen. Sollte das Püree zu fest sein, noch etwas Sahne unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- (3) Für die Sauce die Schalotten in Öl farblos anschwitzen, mit Sherry ablöschen und diesen auf ein Drittel reduzieren. Den Kalbsjus angießen, alles noch kurz köcheln lassen, dann die Sauce abschmecken und passieren.
- (4) Den Backofen auf 90°C vorheizen. Die Bohnenkerne kurz überbrühen und häuten. Die Zwiebel und die Möhre schälen und beides fein würfeln. Das Öl erhitzen und die Zwiebel- und Möhrenwürfel mit dem Thymian darin kurz anschwitzen, dann die Bohnenkerne zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Fond angießen und die dicken Bohnen bissfest garen.
- (5) In einer ofenfesten Pfanne das Öl erhitzen und die Kalbsmedaillons darin von beiden Seiten kurz anbraten. Dann den Thymian einlegen und die Medaillons im vorgeheizten Ofen in 15 bis 20 Minuten fertig garen. Herausnehmen und die Medaillons auf den dicken Bohnen anrichten. Jeweils etwas Selleriepüree daneben setzen, mit Sherrysauce umgießen, alles nach Belieben mit Thymian garnieren und servieren.