

Muotathaler Kalbsfilet-Mignons in Blätterteig gebacken, Lauchgemüse-Gratin und Rotwein-Butter-Sauce



Zubereitung Kalbsfilet-Mignons

Die Wirzblätter während 2 Minuten dämpfen. Das Kalbsbrät mit den getrockneten Tomaten vermischen. Die Hälfte der Masse auf vier gedämpften Wirzblättern verteilen. Die Kalbsfilets-Mignons daraufsetzen, salzen und pfeffern. Die restliche Kalbs-Tomaten-Brät-Masse daraufverteilen. Das Filet mit den Wirzblättern einwickeln. Den Wirzwickel in den Blätterteig verpacken. Die Blätterteig-Päckli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Edelstahlblech legen und mit dem Eigelb bestreichen. Das Edelstahlblech in Auflage 1 schieben und mit Profi-Backen 180 °C während 22 Minuten goldbraun backen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen.

Rezept für 4

Zutaten Kalbsfilet-Mignons

250 g Blätterteig,
ausgewallt, in vier Stücke
geschnitten
4 Kalbsfilet-Mignons à 80
g
120 g Kalbsbrät
60 g Tomaten,
sonnengetrocknet, grob
gehackt
4 Wirzblätter, Rippen
entfernt
1 Eigelb
Salz, Pfeffer

Zutaten Lauchgemüse-Gratin

400 g Lauchgemüse
2 Tomaten, mittelgross
2½ dl Rahm
2 Eigelb
Salz, Pfeffer

Zutaten Rotwein-Butter-Sauce

2 dl Rotwein (kräftiger)
80 g Butter, zimmerwarm
Salz, Pfeffer

Zubereitung Lauchgemüse-Gratin

Den Lauch rüsten und der Länge nach halbieren. Unter laufendem Wasser fein säuberlich waschen. In 8 cm lange Stücke schneiden. Auf ein ungelochtes Edelstahlblech legen, leicht salzen und pfeffern. Das Edelstahlblech in Auflage 1 schieben und mit Dämpfen 100 °C während 6 Minuten garen. Aus dem Garraum nehmen und beiseitestellen. Die Tomaten waschen, die Fliege ausstechen und auf der unteren Seite über das Kreuz leicht einschneiden. Auf ein Edelstahlblech legen. Die Tomaten in Auflage 1 schieben und zwei Minuten bei 100 °C dämpfen. Aus dem Garraum nehmen und unter laufendem kaltem Wasser schälen. Die Tomaten halbieren und gut ausdrücken, das heisst von den Kernen entfernen. Auf einem Schneidebrett fein hacken. In einer Saucenpfanne die Tomaten 2 bis 3 Minuten leise köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und beiseitestellen. Den Rahm in eine Saucenpfanne geben und 10 Minuten leise köcheln lassen, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd ziehen und 2 bis 3 Minuten auskühlen lassen. Danach das Eigelb daruntermengen und beiseitestellen. Eine Gratinform mit den Tomaten ausstreichen. Die vorbereiteten Lauchstücke darauflegen und mit der Rahmsauce übergiessen. Das Lauchgemüse vor dem Anrichten in den vorgeheizten Garraum in Auflage 1 schieben und mit Heissluft 230 °C während 8 Minuten gratinieren.

Zubereitung Rotwein-Butter-Sauce

Den kräftigen Rotwein sirupartig einköcheln. Bei sehr schwacher Hitze die zimmerwarmen Butterstücke mit einem Schwingbesen daruntermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, beiseitestellen.

Anrichten

Anrichten

Den gratinierten Lauch auf die rechte Hälfte der Teller geben. Die Blätterteigpäckli halbieren und daneben anrichten. Mit der Rotwein-Butter-Sauce beträufeln.

Garstufe Kalbsfilet-Mignons

Auflage 1

22 Minuten | Profi-Backen 180 °C

Garstufen Lauchgemüse-Gratin

Mit Vorheizen – Auflage 1

6 Minuten | Dämpfen 100 °C

8 Minuten | Heissluft 230 °C