

Chefkoch-Rezept

Pochiertes Kalbsfilet mit Kräutern,
Spargel und Gnocchi

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT



von Chefkoch
Christian Hempfe
www.scala-jena.de

Zutaten Wurzelsud:

1 Karotte
1 Stange Lauch (nur das Weiße verwenden)
¼ Sellerie
1 Zwiebel
1 Zweig Estragon, Thymian, Petersilie
1 Lorbeerblatt
1 EL Salz
0,5 l Weißwein
5 zerstoßene Pfefferkörner
0,5 l Wasser

Zubereitung Wurzelsud:

Karotte, Lauch, Sellerie und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und glasig in einem Topf andünsten. Mit Weißwein und Wasser auffüllen, aufkochen lassen und die restlichen Zutaten hinzugeben. Ca. 15 min. köcheln lassen und auskühlen lassen. Kalbsfilet im erkaltetem Sud über Nacht marinieren.

Zutaten Gnocchi:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
1 ½ EL Hartweizengrieß
3 EL Mehl
3 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung Gnocchi:

Kartoffeln im Salzwasser garen und gut ausdampfen lassen. Durch eine Presse auf eine mehlig Arbeitsplatte drücken und nach und

Zutaten Kalbsfilet & Kräuter:

300 g Kalbsfilet
(pariert und portioniert auf 70 g-Stücke)
½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie
5 Blatt Basilikum
2 Zweige Estragon
(alle Kräuter zupfen und kleinschneiden)

Zubereitung Kalbsfilet:

Das über Nacht marinierte Kalbsfilet aus dem Sud entnehmen. Sud aufkochen, Filet wieder hineingeben und ca. 10 min. darin ziehen lassen. Währenddessen das Gemüse und die Gnocchi in Butter und Olivenöl anschweden. Kalbsfilet aus dem Topf nehmen und in der gehackten Kräutermischung wenden und in 2 Medaillons schneiden. Auf dem Teller anrichten und mit Sauce Hollandaise angießen.

nach Grieß, Mehl und Eigelb auf die Masse geben und gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Teig zu fingerdicken Rollen ausrollen und etwa 2 cm lange Stücke abtrennen. Jedes Stück einzeln mit einer Gabel leicht über die Handfläche rollend in eine Gnocchi-Form bringen. Gnocchi dann in kochendes Salzwasser geben und leicht köcheln lassen. Gnocchi sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Dann herausnehmen und in Eiswasser abschrecken, abgießen und mit etwas Olivenöl beträufeln, damit sie nicht zusammenkleben.



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Chefkoch-Rezept

Pochiertes Kalbsfilet mit Kräutern,
Spargel und Gnocchi

SCALA
DAS TURM-RESTAURANT

Zutaten Sauce Hollandaise:

3 Eigelb
2 EL weißer Balsamico
3 EL Weißwein
400 g flüssige warme Butter
Salz, Cayenne-Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung Sauce Hollandaise:

Eigelb, Balsamico, Weißwein und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Wenn die Eimasse zu einer cremigen Konsistenz geschlagen wurde, wird nun unter ständigem Rühren die flüssige Butter langsam dazugegeben. Mit etwas Zitronensaft, Cayenne-Pfeffer und Salz abwürzen

Zutaten Spargel:

16 Stangen Spargel
5 l Wasser
4 EL Butter
3 EL Zucker
Salz
1 Zitrone
1 Orange
3 - 4 trockene Baguette-Scheiben

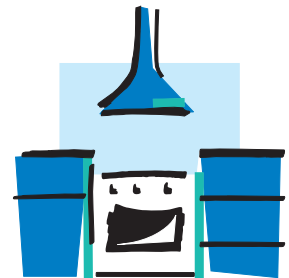
Zubereitung Spargel:

Schalen, Butter, Zucker, Salz, Zitrone und Orange mit 5 l Wasser in einen Topf geben, aufkochen und dann 5 min. köcheln lassen.
Fond abpassieren und erneut in einen Topf geben. Spargel und Baguette einlegen und etwa 4 min. kochen. Spargel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken.

Hinweis: Baguette entzieht dem Spargel die Bitterstoffe



von Chefkoch
Christian Hempf
www.scala-jena.de



Peter Persch
... die Küche!

Donnershag 4 • 36205 Sontra
Telefon 056 53 9194 90
www.persch-die-kueche.de

Peter Persch ... die Küche! wünschen Ihnen einen guten Appetit!