

# Doppelt ummanteltes Kalbsfilet mit Rahm-Kohlrabi und Rotwein-Kirsch-Butter

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/07/26/doppelt-ummanteltes-kalbsfilet-mit-rahm-kohlrabi-und-rotwein-kirsch-butter](https://happy-mahlzeit.com/2021/07/26/doppelt-ummanteltes-kalbsfilet-mit-rahm-kohlrabi-und-rotwein-kirsch-butter)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Fleisch:

- 1 Kalbsfilet à 320 g
- 200 g Kalbsbrät
- 3 Scheiben Tramezzini-Brot
- 20 g Spinat
- 1 Zitrone
- 4 EL Sahne
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 Zweige glatte Petersilie
- 3 Zweige Basilikum
- 3 Zweige Dill
- 3 Zweige Kerbel
- 50 ml neutrales Pflanzenöl
- Muskatnuss
- 1 Prise mildes Chili-Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für das Gemüse:

- 1 Kohlrabi
- 2 Schalotten
- 50 g Butter
- 100 g Sahne
- 100 g Milch
- 1/4 Bund glatte Petersilie
- Muskatnuss
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

### Für die Rotwein-Kirsch-Butter:

- 150 ml trockener Rotwein
- 100 ml Sauerkirschsaft

- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 Knolle Ingwer à 2 cm
- 1/2 TL Speisestärke
- 1 EL Puderzucker
- 60 g kalte Butter
- 1 Prise mildes Chili-Salz

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Kalbsfilet die Petersilie zupfen und mit dem Spinat waschen und trockenschleudern. Dann in einem Topf

mit kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, durch ein Sieb abgießen und fein hacken. Basilikum, Kerbel und Dill abbrausen und trockenwedeln. Sahne mit Spinat und Petersilie, Basilikum, Kerbel, Dill, Senf und einigen Zitronenzesten in einer Moulinette zu einer Creme verarbeiten. 1 EL Kalbsbrät dazugeben und fein pürieren. Übriges Kalbsbrät unterrühren, mit Chili-Salz und etwas Muskat abschmecken. Kräftig salzen und pfeffern.

Tramezzini nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen, mit dem Nudelholz plattieren und auf die Breite der Kalbsfilets zuschneiden. Das Brot ca. 3 mm dick mit Brät bestreichen, das Filet auflegen und fest zusammenrollen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das ummantelte Fleisch rundum kräftig anbraten. Im Ofen ca. 20 Minuten fertig garen.

Für das Gemüse den Kohlrabi schälen und in circa 1x1 cm dicke Stifte schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Schalotten glasig braten. Kohlrabi-Stifte dazugeben und kurz durchschwenken. Milch und Sahne angießen und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Gemüse rühren.

Für die Rotwein-Kirsch-Butter Puderzucker in einem Topf karamellisieren, mit Wein und Saft ablöschen und auf 1/3 reduzieren lassen. Stärke mit 2 EL Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Ingwer schälen, fein reiben, mit Zitronen- und Orangenabrieb zur Sauce geben und ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Sauce mit kalter Butter aufmontieren und mit Chili-Salz abschmecken.

Das doppelt ummantelte Kalbsfilet im Brotmantel mit Rahm-Kohlrabi und Rotwein-Kirsch-Butter auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Jakob Wolf

Quelle: Die Küchenschlacht vom 19. Juli 2016

Episode: ChampionsWeek / Gewickelt & gerollt

