

Filet vom Ultner Milchkalb mit Pfifferlingsauce

Für 4 Personen

Zutaten: 1 Kalbsfilet ca. 600-700 g
etwas Öl zum anbraten
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosmarin, Salbei
1 EL Butter
Weißwein

Pfifferlingsauce: 200 g Pfifferlinge, geputzt, gewaschen und geschnitten
1/2 EL Butter und Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Salz, Petersilie und etwas Rahm

Mandelbällchen: 600 g Kartoffeln
1 EL zerlassene Butter
2 Eigelb
Muskatnuß
Salz
Zum panieren Mehl, verquirlte Eier, 2/3 Mandeln in Stifte oder Blätter geschnitten, und 1/3 Brösel

Zubereitung:



- Das Kalbsfilet putzen, salzen und pfeffern, in einer heißen Pfanne mit Öl rundherum anbraten und im vorgeheizten Backrohr rosa braten, herausnehmen und zugedeckt etwas ruhen lassen, dass der Fleischsaft nicht ausläuft.
- Für die Mandelbällchen die geschälten Kartoffeln in große Würfel schneiden, auf Dampf weich kochen und abseihen. Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken
- Die warmen Kartoffeln, die Butter, das Eigelb, Salz und Muskatnuß mit einem Kochlöffel untermengen
- Die Kartoffelmaße in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen und kleine Kugeln aufspritzen und auskühlen lassen
- Panieren und im heißen Fett backen
- Das Filet in Scheiben schneiden, mit der Sauce, gedünstete Pfifferlinge und Mandelbällchen anrichten