



**Choche
&
gnüsse**
mit David Geisser

KALBSFILET MIT SAUCE BÉARNAISE

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Kalbsfilet rundum gut mit Salz und Pfeffer würzen. Im Olivenöl auf allen Seiten scharf anbraten, so dass sich eine schöne Kruste bildet. Das Fleisch in eine Backform geben und im 80°C vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten niedergaren. Die Kerntemperatur sollte am Ende 56°C betragen.

Für die Sauce Béarnaise die Schalotten hacken. Alle Zutaten bis und mit den Pfefferkörnern in einer Pfanne vermengen und 1/3 des Estragons begeben. Auf ca. 2 EL reduzieren und in eine Chromstahlschüssel passieren.

Eigelb begeben und auf einem ca. 90°C heissen Wasserbad zu einer cremigen Masse schlagen. Lauwarme Butter in einem dünnen Strahl langsam begeben, bis die Sauce eine sämige Konsistenz aufweist. Sollte die Sauce zu dick sein, einen Esslöffel Wasser hinzugeben.

Den übrigen fein gehackten Estragon begeben und mit Worcestershire Sauce, Zitronensaft und -abrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN FLEISCH

800 G KALBSFILET (MITTELSTÜCK), PARIERT
OLIVENÖL ZUM BRATEN
FLEUR DE SEL
SALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

ZUTATEN SAUCE

40 ML WASSER
40 ML WEISSWEINESSIG ODER ESTRAGONESSIG
40 ML WEISSWEIN
1 SCHALOTTE
½ TL PFEFFERKÖRNER, ZERDRÜCKT
7 G ESTRAGON
80 G EIGELB
370 G BUTTER, GESCHMOLZEN, LAUWARM
1 ZITRONE
WORCESTERSHIRE SAUCE
SALZ
PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:

