

**Autor:** Matthias Krause  
**Garzeit:** 2 Stunden 35 Minuten



## Zutaten

Für 6 Personen:

### Kalbsfilet (Sous Vide):

800 g Kalbsfilet  
1 Zitrone, unbehandelt  
1 Petersilienzweig  
Fleur de Sel  
20 ml Olivenöl

### Karottenscheiben & Püree (Sous Vide):

600 g Karotten  
40 g Butter  
1 Estragonzweig  
Fleur de Sel

### Bärlauchkartoffeln:

900 g Kartoffeln, festkochend  
1 Schalotte  
40 g Olivenöl  
60 g Bärlauchpüree  
80 g Parmesan  
40 ml Weißwein  
Gemüsefond  
Fleur de Sel  
Weißer Pfeffer

### Anrichten:

300 ml Kalbsjus  
300 g Morcheln  
60 g geklärte Butter  
Maldon Salz  
18 kleine Bärlauchblätter  
6 Gänseblümchen

## Zubereitung

### Kalbsfilet (Sous Vide):

Das Kalbsfilet zuputzen und mit Fleur de Sel würzen. In einen Vakuumbutel geben, Zitronenschale, Petersilie und Olivenöl zufügen und mit 100 % vakuumieren. Bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** mit einer Kerntemperatur von 58 °C ca. 1 Stunde Sous Vide garen.

### Karottenscheibe & Püree (Sous Vide):

Die Karotten schälen und mit der Aufschnittmaschine 30 Karottenscheiben mit 2 mm Dicke schneiden. Karottenscheiben mit einem Ringausstecher von 2 cm Durchmesser ausstechen und zur Seite legen. Restliche Karotten grob zerkleinern und in einem Vakuumbutel mit 20 g Butter und etwas Fleur de Sel mit 100 % vakuumieren. Bei 95 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 80 Minuten Sous Vide garen. Nach dem Garen die Karotten im Thermomix bei hoher Stufe pürieren, bis zur Verwendung warm stellen.

Die Karottenscheiben mit der restlichen Butter, dem Estragonzweig und Fleur de Sel bei 100 % vakuumieren und bei 80 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 15 Minuten Sous Vide garen, in Eiswasser abkühlen.

### Bärlauchkartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 6x6x6 mm kleine Würfel schneiden. Die Schalotte schälen und in Brunoise schneiden. Kartoffelwürfel und Schalottenbrunoise in einer beschichteten Pfanne mit Olivenöl kurz anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und Gemüsefond aufgießen, für 10 Minuten leicht köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind und die Flüssigkeit einreduziert ist. Bis zur Verwendung zur Seite stellen.

### Anrichten Bärlauchkartoffeln:

Die Kartoffeln mit dem Fond erneut erwärmen, Parmesan sowie das Bärlauchpüree zugeben und vorsichtig vermengen. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen und mit Hilfe eines Ringes (10 cm Durchmesser) in der Mitte der Teller anrichten.

### Anrichten Karottenscheiben & Püree:

Das Karottenpüree die Karottenscheiben getrennt voneinander erwärmen, mit Fleur

de Sel würzen. Auf den Tellern kreisförmig verteilen.

**Anrichten Kalbsfilet:**

Das Kalbsfilet aus dem Beutel nehmen und trocken tupfen, in einer Pfanne die geklärte Butter erhitzen und das Kalbsfilet darin kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und 6 Medallions schneiden und auf die Bärlauchkartoffeln legen.

Die Morcheln kurz in der Pfanne anbraten, würzen und auf den Tellern verteilen. Mit Bärlauchblättern und Gänseblümchen garnieren und die warme Kalbsjus dazu reichen.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Matthias Krause zur Verfügung gestellt.