

# DUO VOM KALBSFILET UND RINDSFILET

## an Trüffeljus mit Karotten-Joghurtpüree und Pak Choi

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

#### FILET DUO

- 200 g Kalbsfilet (Mittelstück)
- 200 g Rindsfilet (Mittelstück)

#### TRÜFFELJUS

- 15 g Trüffel
- 20 g Butter
- 1 Prise Sieben-Pfeffermischung
- 1 Prise Salzflocken
- 1 cl Cognac
- 1 EL roter Portwein
- 1 EL Madeira
- 50 ml Kalbfleischfond
- 1 TL Demi Glace
- 10 g Butter, kalt

#### KAROTTENPÜREE UND PAK CHOI

- 250 gr Bio Karotten
- Olivenöl
- Meersalz
- Zucker
- 1 TL Kümmel
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Kurkuma
- 1/2 TL gemahlener Chili
- 1 Orange
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Becher Nature Joghurt
- 200 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- 1 EL Butter
- 1 Stk Knoblauchzehe
- 2 Stk Pak Choi, im Ganzen
- 1 Msp Salz
- 100 ml Weisswein, trocken

### ZUBEREITUNG

- 1 Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, ofenfeste Platte und die Teller darin vorwärmen.
- 2 In einer grossen Bratpfanne Bratfett heiss werden lassen. Kalbsfilet bei mittlerer Hitze rundum ca. 2 Min. anbraten. Rindsfilet beigegeben, rundum ca. 2 Min. mit den anderen Filets anbraten. Alle Filets herausnehmen und auf die vorgewärmte Platte legen. Niedergaren für ca. 1 Std. in der Mitte des Ofens.
- 3 Den Trüffel putzen und fein hacken. In einem Topf die Butter aufschäumen und die Hälfte des gehackten Trüffels darin kurz anbraten. Anschließend salzen und pfeffern. Mit Cognac, Portwein und Madeira ablöschen und alles 15 Minuten köcheln lassen, danach durch ein Sieb passieren. Die passierte Flüssigkeit mit dem Fond auffüllen und mit der Demi Glace abschmecken. Die Jus warm halten.
- 4 Die Karotten waschen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit Salz und Zucker marinieren und in einer Schüssel stehen lassen, bis sie Wasser gezogen haben. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl bei kleiner Hitze und geschlossenem Topfdeckel weich dünsten.
- 5 In einer trockenen Pfanne den Kümmel rösten, auskühlen und fein mahlen. Mit Zimt, Kurkuma und Chili mischen. Orange auspressen und anschliessend mit den weichen Karottenscheiben fein pürieren. Die Gewürzmischung und den Joghurt unterrühren und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.
- 6 Den Knoblauch schälen und klein schneiden und zusammen mit dem Lorbeerblatt kurz in der Pfanne anbraten und anschliessend mit der Gemüsebrühe und dem Weisswein aufgiessen. Zum Kochen bringen, Salzen und die Sauce unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten köcheln lassen. Danach das Lorbeerblatt entfernen und die Hitze reduzieren.
- 7 In der Zwischenzeit den Pak Choi mit lauwarmen Wasser abspülen, trocknen, den Strunk entfernen und der Länge nach halbieren. Die Pak Choi Hälften mit der Schnittfläche nach unten in die Sauce legen und weitere 10 Min. köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
- 8 Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und die Jus damit binden, den restlichen geschnittenen Trüffel unterrühren.
- 9 Filets in Tranchen schneiden und mit der Sauce, dem Püree und dem Pak Choi auf den vorgewärmten Tellern anrichten.

