

Kalbsfilet im Schinken-Spinatmantel

Zutaten für 14 Personen

Kalbsfilet:

ca. 1,8 kg Kalbsfilet
200 g San-Daniele
Schinken
200 g Blattspinat
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Beilagen:

2-3 große gelbe Rüben
3 Zucchini
2 Kohlrabi
1/2 Sellerie
250 g Zuckerschoten
4 Tomaten
1/2 Liter Gemüsebrühe
1/4 Liter Sahne
Salz, Pfeffer
etwas Cayennepfeffer
Muskatnuss
1 EL Butter
1 EL gehackte Petersilie



Kalbsfilet in 14 gleichmäßige Stücke schneiden. Spinat leicht blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken und in einzelne Blätter auslegen. Schinken auslegen mit Spinat belegen und jeweils ein Stück Filet so darin einwickeln dass die Schnittflächen frei bleiben.

Filets auf den Schnittflächen in Öl leicht anbraten und auf einem Gitter im auf 100°C vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten braten.



Gemüse putzen und in gleichmäßige nicht zu große Stifte schneiden. Gelbe Rüben, Sellerie und Bohnen in Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken.

Gemüsebrühe erhitzen und Zucchini zugeben und in der Brühe leicht garen. Blanchiertes Gemüse und Sahne dazugeben und leicht einköcheln lassen Mit Salz Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Petersilie zugeben.

Zum Anrichten Gemüse auf die vorgewärmten Teller verteilen. Kalbsfilet quer zur Faser mittig teilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem Gemüse anrichten und mit gehäuteten Tomatenfilets garnieren