

# PRESSE-INFORMATION

Rezept: Kalbsfilet mit Senf-Oliven-Kruste und Kartoffel-Trauben-Salat



Zutaten KALBSFILET MIT KRUSTE (4 Personen):

**600 g Kalbsfilet am Stück**  
**4 EL Olivenöl**  
**1 Knoblauchzehe**  
**20 g Panierbrot**  
**1 Eigelb**  
**30 g schwarze Oliven fein gehackt**  
**3 EL Maille Senf nach alter Art (à l' Ancienne)**  
**40 g Butter**  
**1 EL Petersilie fein gehackt**  
**Salz, schwarzer Pfeffer**

Zubereitung:

1. Für die Kruste Butter mit Eigelb in einer Rührschüssel aufschlagen, Panierbrot, Senf, Oliven und Petersilie unterheben. Die Masse mit einer Prise Salz und Pfeffer verfeinern und für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
2. Kalbsfilet von Fett und Sehne befreien, in 4 gleich große Stücke schneiden und leicht platt drücken. Olivenöl in einer Pfanne mit dem Knoblauch erhitzen, Kalbsfiletstücke zugeben und von jeder Seite für 1 Minute anbraten. Die angebratenen Filetstücke in eine feuerfeste Backform geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Senf-Oliven-Kruste in 4 gleich große Stücke teilen und je einen Teil auf ein Filetstück streichen. Die bestrichenen Kalbsfiletstücke im vorgeheizten Backofen bei 190°C für 12 Minuten zu Ende backen.

Zutaten KARTOFFEL-TRAUBEN-SALAT (4 Personen):

**600 g Kartoffeln Drillinge (BIO)**

**800 ml Wasser**

**1 TL Salz**

**½ TL Kümmel ganz**

**½ TL Curcuma**

**½ rote Zwiebel in Würfel geschnitten**

**30 g Karotte in Würfel geschnitten**

**30 g Sellerie in Würfel geschnitten**

**4 EL Maille Dijonnaise**

**3 EL Maille Weißweinessig (Vinaigre de vin blanc)**

**200 g Trauben hell kernlos**

**2 EL gehackter Kerbel**

**Salz, schwarzer Pfeffer**

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln unter fließendem Wasser mit einer Bürste putzen. Alle Zutaten, bis auf Dijonnaise, Trauben, Kerbel und Essig in einem Topf vermengen. Kartoffeln dazugeben, aufkochen und für 20 Minuten weiterköcheln. Kartoffeln mit dem Gemüse abgießen, dabei den Kochfond auffangen. Kochfond, Gemüse und Kartoffeln auskühlen lassen.

2. Kartoffeln pellen und die Kartoffelschalen beiseite legen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Hälfte des kalten Kochfonds (inkl. dem Gemüse) mit den Kartoffelschalen in einen Standmixer geben. Die Masse mixen, bis die Kartoffelschalen in der Masse klein gepunktet sind. Dijonnaise und Essig dazugeben und für 20 Sekunden untermixen. Den gemixten Fond über die geschnittenen Kartoffeln geben und gut vermengen.

3. Trauben waschen, nach belieben der Länge nach halbieren und unter die Kartoffeln mischen. Kartoffel-Trauben-Salat im Kühlschrank für 2 Stunden durchziehen lassen. Mit gehacktem Kerbel, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken und anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten. Wartezeit: ca. 120 Minuten.

Fotovermerk: KOCHSCHULE.de

