



# Kalbsfilet in Burgunder-Soße auf feinem Kartoffel-Sellerie-Püree



4 PERSONEN



100 MIN



SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 700 g Kalbsfilet
- 2 TL grobkörniges Salz
- 15 weiße Pfefferkörner
- 4 Schalotten
- **Unsere Butter**
- 1 l Spätburgunder
- 500 ml Fleischbrühe
- 400 ml Holundernektar
- 100 ml Johannisbeernektar
- 2 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- Orangenabrieb
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 800 g Pflaumen  
(alternativ: 400 g Trockenpflaumen)
- 100 g Marzipanrohmasse
- 800 g mehlig kochende Kartoffeln
- 6 Stangen Sellerie
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Orangensaft
- 200 g **Unsere frische Schlagsahne**

## ZUBEREITUNG

1

Das grobkörnige Salz und die Pfefferkörner in einem Mörser zermahlen und das Fleisch damit rundum einmassieren. Die Schalotten schälen, vierteln und in etwas **Unsere Butter** mit dem Fleisch in einem Bräter anbraten. Nach und nach Spätburgunder, Brühe, Holunder- und Johannisbeernektar angießen bis das Fleisch ganz mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zimtstangen, Sternanis, Orangenabrieb, Knoblauchzehen, Rosmarin und Thymian hinzufügen. 40 – 50 Minuten im heißen Sud knapp unter dem Siedepunkt garen lassen. Die letzten 15 Minuten die Pflaumen dazugeben. Anschließend das Marzipan in der Soße auflösen. Zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas **Unsere Butter** binden.

2

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und gar kochen. Parallel den Sellerie waschen und würfeln und in etwas **Unsere Butter** mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss andünsten. Mit Orangensaft ablöschen, **Unsere frische Schlagsahne** hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Danach pürieren. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Sellerie-Püree zerstampfen. Tipp: Das Kalb kann auch durch Rind, Schwein, Lamm oder Wild ersetzt werden. Die nicht benötigte Flüssigkeit aus dem Bräter kann als Soßenbasis für kleinere Fleischgerichte eingefroren werden.

