



Hauptgang

Kalbsteak mit Steinpilz-Sabayon

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

100 gr	Eierpilz (Pfifferlinge), geputzt
100 gr	Steinpilzchampignons, geputzt
100 gr	Austernpilze, geputzt
	Aromat, Salz
2 EL	Butterschmalz
4	Kalbsfilets
4 Zweige	Rosmarin (1)
3 Zweige	Thymian (1)
	Pfeffer
1 EL	Butter für das Einbuttern der Gratinform

Für die Sabayon:

40 gr	Steinpilze, getrocknet
1 EL	Butter
2	Schalotten, gewürfelt
2 Zehen	Knoblauch, fein gewürfelt (oder gepresst)
2 Zweige	Rosmarin (2)
5 Zweige	Thymian (2)
4 EL	Portwein, weiss
1,5 dl	Brauner Fond (Rinderfond)
5	Eier, davon das Eigelb
50 g	Butter, zimmerwarm
2 EL	Kerbel, gehackt
	Steinpilzpulver nach Belieben
3 EL	Rahm (Sahne), geschlagen

Zubereitung:

Getrocknete Steinpilze	Die getrockneten Steinpilze in ca. 1,5 dl lauwarmem Wasser einweichen.
Backofen	Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Alle Pilze	Alle Pilze in mundgerechte Stücke schneiden.
Gratinform	Eine Gratinform einbuttern.
Bratpfanne, 1 EL Bratbutter	Die mit Fleischgewürz (oder Salz und Pfeffer) gewürzten Kalbsfilets bei mittlerer Hitze anbraten und dabei die Rosmarin- (1) und Thymianzweige (1) mitbraten. Danach die Filets in die ausgebutterte Gratinform legen und die Gewürzzweige entnehmen.
1 EL Bratbutter	Die restliche Bratbutter in die Pfanne geben und die Pilze darin – bei mittlerer Hitze – andünsten. Mit etwas Aromat sowie Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Pilze in die Gratinform zum Fleisch geben.
Sabayon: Butter, Schalotten, Knoblauch, Rosmarin, Thymian	In der Pfanne den EL Butter schmelzen. Die Schalotten sowie den Knoblauch darin dünsten. Die Rosmarin- (2) und Thymianzweige (2) mitdünsten.
Steinpilze	Die aufgeweichten Steinpilze mitsamt Einweichwasser (geseibt) hinzugeben und mitdünsten.
Portwein, Brauner Fond	Den Portwein sowie den Braunen Fond hinzufügen und einreduzieren lassen. Danach durch ein Sieb giessen und die Flüssigkeit auffangen. Die Gewürzzweige entfernen. Die Steinpilze sowie das Schalotten-Knoblauch-Gemisch über das Fleisch in der Gratinform verteilen.
Wasserbad	In einem Wasserbad die Eigelbe mit dem Schwingbesen verrühren. Dabei die geseibte Sauce – unter starkem Rühren – zugliessen. Das Wasserbadgeschirr aus dem Wasserbad heben und kurz weiterschlagen.
Butter zimmerwarm, Kerbel, Steinpilzmehl	Die zimmerwarme Butter, den gehackten Kerbel unter ständigem Rühren hinzufügen. Mit Steinpilzmehl würzen.
Geschlagener Rahm	Den steif geschlagenen Rahm unter die Sabayon heben. Die Sabayon gleichmässig über das Fleisch in der Gratinform geben.
	Im vorgewärmten Backofen (auf oberster Schiene) während ca. 10 Minuten überbacken. Wenn notwendig die Grillspirale noch für 2-3 Minuten einschalten. In der Gratinform servieren.

