



David Kruselburger

Krenfleisch vom Kalbsfilet mit Liebstöckel-Öl, Gemüse-Julienne, Kartoffel-Gröstl und Semmelkren

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

ca. 700 g küchenfertiges Kalbsfilet am Stück
 2 EL Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 140 Grad Heißluft vorheizen.

Kalbsfilet zu putzen und trocken tupfen. Fleischabschnitte für die Brühe beiseitelegen. Fleisch dann mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten scharf anbraten. Danach im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten fertiggaren. Kurz ruhen lassen und dann nach Belieben aufschneiden.

Für die Brühe und die Julienne:

Fleischabschnitte, von oben
 2 gelbe Karotten
 2 orange Karotten
 ¼ Sellerie
 1 Petersilienwurzel
 2 Zwiebeln
 2-3 Lorbeerblätter
 3-4 Zweige Petersilie
 3-4 Zweige Liebstöckel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel schälen und die Hälfte mit einem Julienceschneider in feine Streifen schneiden. Kurz vor dem Anrichten in der Brühe blanchieren. Restliches Gemüse grob schneiden.

Zwiebel halbieren und mit der Schnittseite in einem Topf scharf anbraten (schön schwarz). Dann mit einem Liter Wasser aufgießen und das restliche Gemüse, die Fleischabschnitte, Lorbeerblätter, Petersilie und Liebstöckel hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und köcheln lassen.

Für das Gröstl:

500 g festkochende Kartoffeln
 2-3 Schalotten
 2 EL Butterschmalz
 1 EL Kümmelsamen
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kartoffeln waschen und weichkochen, anschließend schälen und in ca. 3-5 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldgelb anbraten.

Schalotten abziehen, fein schneiden und mit dem Kümmel zu den Kartoffeln in die Pfanne geben. Vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Semmelkren:

1 ganze Krenwurzel/Meerrettich
 2-3 altbackene Semmeln, ca. 1 Tag alt
 Brühe, von oben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Semmel in grobe Würfel schneiden. Einen Topf mit ca. 2 Kellen Brühe (von oben) erhitzen und die Semmelwürfen hinzufügen. Die Semmelstücke sollen sich unter ständigem Rühren mit der Suppe vollsaugen, sodass fast keine Suppe mehr im Topf ist, eventuell nochmals mit Suppe nachgießen. Es soll so eine Breiartige Masse entstehen. Dann den frisch geriebenen Kren nach Belieben unter die Masse heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Öl:

1 Bund Liebstöckel
 500 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Liebstöckelblätter von den Stielen zupfen. Blätter in ein hohes Gefäß geben und mit dem Öl aufmixen. Es soll dabei kein Pesto werden, sondern eine Ölige Konsistenz entstehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Restliche Krenwurzel, zum Reiben
 Sprossen, zum Garnieren

Restlichen Kren reiben und auf dem Fleisch anrichten. Gericht mit Sprossen, Schnittlauch und Kernöl garnieren.

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
100 ml Kernöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.