

Tessiner Kalbsfilet im Brotmantel mit Pfifferlingen



Ein Rezept von Cristian Moreschi, Küchenchef im Hotel Villa Principe Leopoldo, Lugano

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 90 Minuten



Schwierigkeitsgrad Schwierig - Für Profis



Menge 4 Personen

Eigenschaften



Teller Fleisch - Kalb



Typisches Produkt Kalb - 0 km



Geeignet für Herbst - Schmackhafte Mittagessen

ZUTATEN

Füllung

- 100 g mageres Kalbfleisch
- 80 g frischen Rahm
- 4 Basilikumblätter

Brotmantel

- 2 Toastbrot-scheiben (ohne Rinde)
- 300 g Kalbsfilet-Herzstück, zuvor in Folie eingewickelt

ZUBEREITUNG

Füllung

1. Kalbfleisch im Mixer fein zerhacken;
2. Rahm zugeben;
3. Am Schluss blanchierten, gehackten Basilikum hinzufügen.

Brotmantel

1. Das Brot vorsichtig mit dem Nudelholz auswallen;
2. Zu 3/4 mit der Füllung bestreichen und das Filet mit Hilfe der Folie aufrollen;
3. Im Backofen bis zur Erreichung einer Kerntemperatur von 50 °C garen;
4. Ruhenlassen und dann nochmals aufwärmen und in dem Öl fertig braten, bis die Kruste aussen knusprig ist.

Servieren

Mit einem Strich Fleischsaft und bestreut mit sautierten Pfifferlingen und Gemüse anrichten.
Als Deko einige Gemüseblätter darüber streuen.