

# Kalbsfilet mit Basilikumkruste, Kräuterknödel und Rotkohlstrudel



## Zutaten für 4 Personen:

50 g frisches Weißbrot ohne Rinde  
Basilikum  
40 g kalte Butter  
eine Prise Salz  
300 g Weißbrot (gewürfelt)  
Pilze je nach Bedarf  
200 ml Milch  
4 Eigelb  
4 Eiklar  
pürierte Blatt Petersilie, Schnittlauch  
Salz, Pfeffer, Muskat  
1 Zwiebel (in Würfel geschnitten)  
1 Rotkohlkopf  
etwas Rotwein  
Thymian, Menge je nach Geschmack (fein gehackt)  
Basilikum, Menge je nach Geschmack (fein gehackt)  
Brickteig  
Salz, Pfeffer, Balsamico  
4 x 150 g Kalbsfilet



## Zubereitung:

- 01** Basilikumkruste: Die Rinde vom Weißbrot entfernen. Dann das Weißbrot pürieren und erst zum Schluss das Basilikum dazu geben und kurz pürieren. Nun die kalte Butter mit der pürierten Masse verkneten und mit Salz abschmecken.
- 02** Kräuterknödel: Die Pilze werden gewaschen, gewürfelt, angeschwitzt und anschließend in einem Sieb abgetropft. Mit Salz, Pfeffer, Balsamico und fein geschnittenem Schnittlauch abschmecken. Das gewürfelte Weißbrot wird mit vier Eigelb, 200 ml lauwarmer Milch und den gegarten (aber ausgekühlten!) Pilzen in eine Schüssel mit Schnittlauch und der pürierten Blatt Petersilie gegeben. Die Masse mit Salz und Muskat abschmecken, Eiklar mit einer Prise Salz zu Eischnee aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Den Knödelteig in einen Bratschlauch einrollen, mit Alufolie überziehen und in siedendem Wasser 20 – 25 Minuten garen lassen. Kurz vor dem Servieren in Fett goldgelb braten.
- 03** Rotkohlstrudel: Die Zwiebelwürfel in einem Topf anschwitzen. Den Rotkohl vierteln und den Strunk sowie die äußeren Blätter entfernen. Nun in feine Streifen schneiden. Den Rotkohl zu den Zwiebeln geben und das Ganze in Rotwein dünsten bis der Garpunkt erreicht ist. Anschließend mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken sowie den Thymian und Basilikum dazugeben. Den Brickteig auslegen und den marinierten Rotkohl darin verteilen und einrollen. Die fertige Brickroulade wird nun in der Pfanne mit heißem Fett goldgelb ausgebacken.
- 04** Kalbsfilet beidseitig vorsichtig anbraten. Basilikumkruste hauchdünn plattieren, Kalbsfilet einseitig damit umhüllen und im Backofen auf der obersten Backscheibe bei Oberhitze 250–200 °C gratinieren.

Zubereitungszeit: 90–120 min  
Garzeit gesamt ca.: 15–20 min  
Ruhezeit ca.: 4–5 min

Das Rezept zum Kalbsfond finden Sie auf unserer Website [www.kalbfleisch.de](http://www.kalbfleisch.de) in der Kategorie Rezepte.