



# COLUMELLA



## KALBSFILET MIT SENFKRUSTE UND SPARGEL AUF ESTRAGONSAUCE

Das Filet:

Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 80°C vorheizen. Das Filet trocken tupfen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne erhitzen, 2 EL Öl hineingeben und das Kalbsfilet darin bei mittlerer Hitze in 5-6 Min. rundherum anbraten. Dann das Filet in die ofenfeste Form (Die Pfanne nicht ausspülen) und ca. 1 Std. 30 Min. im Ofen (Mitte, keine Umluft) garen, bis es eine Kerntemperatur von 60° erreicht hat. Kurz vor Garschluss das Filet mit Columella IV bestreichen.

Der Spargel:

45 Min. vor Ende der Garzeit des Filets, den Spargel schälen und die trockenen Enden abschneiden. Den Spargel in kochendes Wasser mit je 1/2 TL Salz, Zucker und der Butter einlegen und bei mittlerer Hitze ca. 15-18 Min. garen.

Die Sauce:

Inzwischen die Schalotte und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pfanne mit dem Bratensatz wieder erhitzen, das übrige Öl hinzufügen. Schalotte und Knoblauch darin unter Rühren glasig anbraten. Mit dem Kalbsfond ablöschen und bei mittlerer Hitze 15 Min. einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf umgießen. Crème Fraîche und 3 EL Columella IV dazugeben und in 5 Min. cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Den Spargel aus dem Sud heben, kurz abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Das Filet aus dem Ofen nehmen, und den Saft aus der Form unter die Sauce rühren. Das Fleisch in Scheiben schneiden, zum Spargel anrichten und mit der Sauce überziehen.

Zutaten für 4 Personen:

700 g Kalbsfilet

Columella IV

2 EL neutrales Pflanzenöl

500 g weißer Spargel

1 EL Butter

½ TL Zucker

½ TL Salz

200 ml Kalbsfond

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

**Columella IV**

2 EL Crème Fraîche

1 EL Pflanzenöl

Salz

Pfeffer