



ZART ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENFILET AUF EIERSCHWAMMERLSAUCE MIT HAUSGEMACHTEN BANDNUDELN

| 1 Das Fleisch portionieren, leicht klopfen und beidseitig kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen, Rosmarin begeben. Das Fleisch bei mäßiger Hitze zart rosa braten.

| 2 Die Eierschwammerln putzen, waschen und größere Pilze schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. In einer Pfanne etwas Butter und Olivenöl aufschäumen, den Zwiebel darin farblos anschwitzen. Pilze und Knoblauch begeben, würzen und durchrösten. Mit Obers aufgießen, aufkochen. Etwas Stärkemehl mit kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Am Schluss mit fein geschnittenem Liebstöckel abschmecken.

| 3 Die Pasta in reichlich Salzwasser einkochen. Dauer ca. 4 Minuten. Die Pasta soll bissfest sein. Anschließend abseihen und in einer Pfanne in etwas Butter und Wasser schwenken. Nochmals mit Salz und frischem Parmesan abschmecken.

| 4 Auf vorgewärmten Teller dekorativ anrichten.

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

600 g Kalbsrückenfilet,
zugeputzt
1 Zweig frischer Rosmarin
2 EL Butter
Bad Ischler Kristallsalz
Pfeffer aus der Mühle

250 g Eierschwammerln
etwas Olivenöl
½ EL Butter
1 Zweig Liebstöckel
1 Knoblauchzehe
½ kleine Zwiebel
¼ l Obers, 1 TL Stärkemehl

ca. 80 g frische Pasta pro
Person (siehe Pasta-
Rezept)
2 EL Butter
evtl. 1 EL frisch geriebener
Parmesan

DAUER 30 M (OHNE
PASTAZUBEREITUNG)



MARONI- MOUSSE

- | 1 Obers schlagen, Gelatine im kalten Wasser einweichen, dann ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und erwärmen. Die Gelatine darf aber nicht kochen, da sie sonst ihre Gelierkraft verliert.
- | 2 Maronipüree in eine Schüssel geben, mit Zucker, Milch und Rum glatt rühren.
- | 3 Gelatine unter ständigem Rühren einlaufen lassen und das Schlagobers unterziehen.
- | 4 In eine Schüssel füllen und 2 bis 3 Stunden kalt stellen.

TIPP Sie können das Mousse auch im Schokoladenspitz anrichten. Dafür werden Stanizel aus Backpapier mit flüssiger Schokolade ausgegossen und kalt gestellt. Anschließend gefüllt.

ZUTATEN FÜR CA.
VIER BIS SECHS
PERSONEN

700 g Schlagobers
300 g Maronipüree (tiefge-
kühlt erhältlich)
1/6 l Milch
4 – 5 Blatt Gelatine
Jamaika Rum

DAUER 30 M (aber
mindestens 120 – 180 M
zuvor zubereiten)