



FILET UND BACKE VOM KALB

mit Kräuter-Gnocchi und Pilzen

Für 10 Personen

KALBSBACKERL

- 5 Kalbsbackerl küchenfertig
- 300 g Wurzelgemüse grob geschnitten
- 2 Zwiebeln
- 4 g Tomatenmark
- 1 l Kalbfond
- 0,5 l Rotwein
- [WIBERG Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes Kaltextraktion](#)
- 8 [WIBERG Knoblauch Scheiben](#)
- [WIBERG Rosmarin gefriergetrocknet](#)
- [WIBERG Thymian gefriergetrocknet](#)
- 0,25 [WIBERG Vanille Gourmet Schoten](#)
- [WIBERG Ursalz pur fein, unjodiert](#)
- [WIBERG Pfeffer schwarz geschrotet](#)
- [WIBERG Wacholderbeeren ganz](#)
- [WIBERG Lorbeerblätter ganz](#)

ZUBEREITUNG

Aus den Zutaten einen klassischen Schmoransatz herstellen und mit Knoblauch Scheiben, Rosmarin, Thymian, Vanille Gourmet sowie Ursalz, Pfeffer und Wacholderbeeren abschmecken. Bei 180 °C 1,5 Stunden mit den Lorbeerblättern schmoren.

PILZERDE

- 6 g Mehl
- 6 g Staubzucker
- 8 ml Steinpilz-Öl
- 6 g [WIBERG Steinpilze getrocknet • geschnitten](#)
- [WIBERG Petersilie gefriergetrocknet](#)

ZUBEREITUNG

Mehl im Ofen 45 Minuten bei 80 °C trocknen. Anschließend alle Zutaten kurz mixen. Für die grüne Pilzerde, Petersilie hinzugeben.

KRÄUTER-GNOCCHI

- 500 g Kartoffeln mehlig gekocht passiert
- 150 g Butter flüssig
- 60 g Eigelb
- 125 g Maizena
- 25 g Petersilienpüree
- 22 g Knoblauch-Öl
- 25 g Rosmarin-Öl
- 25 g Thymian-Öl
- [WIBERG Muskatblüte gemahlen](#)

- ▮ [WIBERG Ursalz pur fein, unjodiert](#)

ZUBEREITUNG

Klassische Herstellung eines Gnocchi-Teigs. Vor dem Servieren in Butter, Knoblauch-, Rosmarin- sowie Thymian-Öl schwenken und mit Ursalz abschmecken.

PILZPAPIER

- ▮ 200 g Champignons
- ▮ 160 g Steinpilze
- ▮ 5 Schalotten fein geschnitten
- ▮ 100 ml Weißwein
- ▮ 200 ml Geflügelfond
- ▮ 200 ml Kalbsjus
- ▮ 6 g Pfeilwurzelstärke
- ▮ 6 g Agar-Agar
- ▮ 8 ml [WIBERG Sonnenblumen-Öl Kaltgepresst, aus gerösteten Kernen](#)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten etwas einkochen lassen, mit der in Wasser angerührten Pfeilwurzelstärke und Agar-Agar binden und fein pürieren. Die Masse auf Silpat-Backmatten fein auftragen und bei 70 °C trocknen. In 6 cm breite Streifen schneiden, mit Pilzerde bestreuen und vorsichtig aufrollen.

KALBSFILET

- ▮ 700 g Kalbsfilet küchenfertig
- ▮ [WIBERG Rosmarin gefriergetrocknet](#)
- ▮ [WIBERG Thymian gefriergetrocknet](#)
- ▮ 3 [WIBERG Knoblauch Scheiben](#)
- ▮ 5 ml [WIBERG Macadamianuss-Öl 100 % sortenrein, kaltgepresst](#)

ZUBEREITUNG

Kalbsfilet mit Gewürzen und Macadamianuss-Öl vakuumieren. Im Sous vide Becken bei 54 °C 20 Minuten garen, anschließend kurz scharf anbraten.

GARNITUR

- ▮ Pilze frisch sautiert
- ▮ Wiesenkräuter
- ▮ Pilzpüree