

# *Kalbrücken im Blätterteig*

## *mit grünem Stangenspargel und Korbelsabayon*

### **Zutaten (8 Personen)**

- › 800 g sauberes Kalbsfilet
- › 400 g Kalbsfarce (Kalbsbrät vom Metzger)
- › 500 g Blätterteig in Platten (tiefgefroren)
- › Petersilie
- › Salz, Pfeffer
- › Öl
- › Mehl
- › 2 Eigelb

### **Zubereitung**

Kalbsfilet salzen, pfeffern und in heißem Öl rundherum anbraten, auf ein Küchentuch legen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Petersilie fein hacken (3 EL) und unter das Kalbsbrät mischen, eventuell mit etwas kalter Schlagsahne verfeinern.

Der Blätterteig wird ca. 2-3 mm stark zu einem Rechteck ausgerollt. Auf die Hälfte der Blätterteigplatte etwas Farce glatt daraufstreichen, angebratenes, ausgekühltes Kalbsfilet darauflegen und ringsherum mit der restlichen Farce bestreichen. Nun schlagen Sie das Kalbsfilet mit dem Blätterteig ein, streichen die Nahtstellen mit Eigelb ein und drücken den Blätterteig etwas fest an. Überschüssigen Blätterteig abschneiden. Die gesamte Oberfläche mit Eigelb einstreichen und ca. 30 Minuten kaltstellen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 250° 15 Minuten anbacken bei ständiger Kontrolle danach auf 100° herunterdrehen und ca. 45 Minuten weiterbacken. Kerntemperatur 65 - 70°.

### **Zutaten:**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>› 4 Eigelb</li><li>› 0,1 l Reduktion<br/>(aus Weißwein, Echalotten,<br/>Zitrone, Essigessenz)</li><li>› 1 Bund Korbels</li><li>› Salz Pfeffer</li><li>› Zitronensaft</li><li>› Senf</li></ul> | <p>Eigelb in einer Sauteuse mit der Reduktion bei schwacher Hitze schaumig schlagen bis das Eigelb bindet. Mit Senf, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehacktem Korbels abschmecken.</p> |
|---|---|