

# Kalbsfilet mit weißer Sesamkruste Mascarpone Perlgraupen und Nashi-Birne

Weinempfehlung: *anetteclosheim Riesling „Mont Solis“*



© 99pages Verlag GmbH Black & White Food  
- Design auf dem Teller; Foto Ansgar Pudenz

## Rezept für vier Portionen

### Für das Kalbsfilet:

*Rapsöl zum Braten*  
4 Kalbsfiletmedaillons à ca. 150g  
2 junge Knoblauchzehen  
1 Zweig Thymian  
*Fleur de sel*

100 g zimmerwarme Butter  
1 Eigelb  
25 g helle Brösel  
10 g gerösteter weißer Sesam  
*weißer Pfeffer aus der Mühle*

Das Kalbsfilet mit Salz würzen und rundherum im Rapsöl anbraten. Aromaten zugeben und im Ofen bei ca. 80°C Ober/ Unterhitze, 20-25 Minuten bei einer Kerntemperatur von 54-56 °C rosa garen.

Für die Kruste, Butter mit Hilfe einer Küchenmaschine für einige Minuten schaumig aufschlagen, Eigelb, Brösel, Sesam unterrühren und mit Salz, weißem Pfeffer abschmecken.

Die fertige Masse in einen Frühstücksbeutel geben, dünn darin verteilen und in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die Kruste portionieren, auf die Filets legen und unter dem Backofengrill bei 200°C gratinieren.

### Für die Perlgraupen:

*Rapsöl zum Anschwitzen*  
1 Schalotte fein gewürfelt  
150 g Perlgraupen  
100 ml Weißwein (*Riesling „Mont Solis“ von Anette Closheim*)  
300 g heller Geflügelfond  
100 g Mascarpone  
*Fleur de sel*  
*weißer Pfeffer a.d. Mühle*

Die Schalotten in Öl glasig anschwitzen, Perlgraupen zugeben und mit Weißwein ablöschen. Danach mit erhitztem Fond aufgießen bis dieser aufgebraucht ist. Nach 12-15 Minuten die Mascarpone zugeben und die cremigen Graupen mit Salz, Pfeffer würzen.

## **Für die Nashi- Birne:**

*Rapsöl zum Braten*

*150 g geschälte Nashi- Birne*

*Saft von 1 Zitrone*

*100 g gedörnte Birnen*

*Fleur de sel*

Die Nashi- Birne in Würfel schneiden.

Das Öl leicht erhitzen, Birnenwürfel zugeben, kurz braten und mit Zitronensaft ablöschen. Mit Salz abschmecken und ohne Hitze 2-3 Minuten ziehen lassen.

Zum Servieren mit gedörnten Birnen vollenden.