



## FILET VOM KALB MIT PFIFFERLINGEN UND GNOCCHI

Raimar Pilz ist seit 2013 Küchenchef und Besitzer der Genuss-Apotheke in Bad Säckingen. Seine Küche ist mit einem Michelin-Stern und 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Raimar Pilz Passion sind Kräuter. Für die Sendung «Kitchen Stars» kocht er Filet vom Kalb mit Pfifferlingen und Gnocchi. Das Rezept ist für 4 Personen gedacht.

### Das sind die Zutaten:

4 Kalbsfilets a 180 g  
 500 g Kartoffeln  
 90 g Stärkemehl  
 30 g Weizenmehl  
 2 Eigelbe  
 40 g weiche Butter  
 200 g Pfifferlinge  
 40 ml Traubenkernöl  
 Thymian, Rosmarin, Oregano  
 Gänsefingerkraut  
 Verschiedene Kräuter  
 Essbare Blumen  
 Schalotten  
 Salz

### So wirds gemacht:

Die **Kalbsfilets** zuerst in Klarsichtfolie straff einwickeln und die Enden wie ein Bonbon zusammendrehen. Das eingewickelte Fleisch auf ein Stück Alufolie (die glänzende Seite nach Innen) legen. Wieder einwickeln und die Enden zusammendrücken. Einen Topf mit Wasser auf 65°C bringen und auf diesem Wert halten. Das Fleisch muss gut in den Topf passen und sollte vom Wasser bedeckt sein. Die Garzeit beträgt ungefähr 15 Min. Je nachdem wie Sie das Fleisch haben wollen, sollten sie unbedingt eine Druckprobe durchführen.

Die **Kartoffeln** schälen, kochen, pressen und auskühlen lassen. Verschiedene **Kräuter** klein schneiden. Die **Kartoffeln** mit den **Kräutern**, **Salz**, **Mehl**, **Stärke** und **Eigelbe** zu einem glatten Teig vermengen und die handwarme **Butter** unterkneten. Auf einem mit **Stärke** bestäubten Blech oder Brett lange Rollen formen und mit einem Messer kleine Segmente abstechen. Aus den Segmenten kleine Gnocchi formen.

Reichlich **Wasser** in einem grossen Topf zum Sieden bringen und bei ca. 90°C Temperatur halten. Das Wasser sollte nicht kochen. Die **Gnocchi** mit Hilfe einer Gabel vom Blech in das Wasser rollen lassen und sanft aufsteigend garen. Wenn Sie an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen und kurz in einem Wasserbad auskühlen lassen. Auf ein Küchentuch legen.

Die **Pfifferlinge** putzen, waschen und abtupfen. In **Traubenkernöl** kurz erhitzen. Die Pilze mit einem Zweig **Rosmarin**, **Butter**, **Schalottenwürfeln** und **Salz** anbraten und abschmecken.

**Gnocchi** in etwas **Traubenkernöl** anschwemmen. **Salzen**. Das Fleisch kurz in einer anderen Pfanne in **Traubenkernöl** mit **Thymian**, **Gänsefingerkraut** und **Rosmarin** anbraten. **Salzen**. **Pilze** und **Gnocchi** auf dem Teller verteilen, **Kalbsfilet** in zwei Hälften schneiden und in die Mitte legen. Mit **Kräutern** und essbaren **Blumen** dekorativ fertigstellen.