

**TOPF SECRET**

TOPF SECRET  
Grüne Straße 19  
D-01067 Dresden  
info@topf-secret.de

Bei Fragen einfach  
anrufen :  
 +49 351 6535 1292

## Kalbsfilet

mit Rosmarinjus an sautiertem  
Shitake-Saitlingmix und  
getruffeltem Kartoffel-  
Selleriepüree



### Benötigte Zutaten für 2 Portionen:

	Maß	Fleisch	Fond & Sauce	Gemüse	Sättigung
Kalbsfilet	g	300			
Rinderknochen	g		250		
Sellerie	g		50		100
Karotte	g		50		
Lauch	g		30		
Zwiebel	g		20	20	
Lorbeer	Blatt		1		
Piment	Körner		2		
Petersilie	g		10		
Thymian	g		5	3	
Rosmarin	g		10		
Knoblauch	g		2		
Tomatenmark	g		10		
Rotwein	ml		100		
<b>TOPF SECRET für Rosmarinjus</b>	ml		10		
Butter	g		5		
Mehl	g		5	10	
Shitake, Saitlinge	g			200	
Kirschtomaten	g			60	
Junglauch	g		30	40	
Weinbrand	ml			30	
Kartoffel (mehlig)	g				160
Muskat	Prisen				1
Milch	ml				50
Trüffelöl	ml				4
Öl zum Braten	ml	5	10	5	



**TOP SECRET**

**WICHTIG:** Bei den folgenden Anleitungsschritten ist es wichtig dass die Sterntülle im Dressierbeutel und dessen oberer Rand nach außen gewendet ist. Wir empfehlen einen circa 60°C warmen Platz für die Zwischenlagerung der Komponenten bereit zu halten.

- 7. Fertigstellung:** Pro Portion 50 ml Milch mit 5 g Butter unter Rühren in einem Kasserol aufkochen, das Kartoffel-Selleriepüree einrühren, unter ständigem Rühren aufkochen, dann das Trüffelöl dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, in den Dressierbeutel füllen und an einen warmen Ort stellen. (Das Püree kann auch abgedeckt stehen bleiben oder in einer mit Klarsichtfolie abgedeckten Schüssel in der Mikrowelle wieder erwärmt und dann erst in den Dressierbeutel gefüllt werden) Eine Pfanne erhitzen, die Zwiebeln in etwas Öl anschwitzen alle Pilze dazugeben und goldbraun anbraten. Weinbrand, Kirschtomaten und Frühlingslauch zu den Pilzen geben, sobald nur noch wenig Flüssigkeit in der Pfanne ist den Herd ausschalten, Thymian und Butter begeben, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **So können Sie Ihre Mission vollenden:**

Die Rosmarinjus wieder aufkochen, derweil das Filet mittig auf dem Teller platzieren, mit dem Dressierbeutel das Kartoffelpüree durch Auf-und-Ab-Bewegungen in langgezogene Häufchen um das Filet spritzen, die Pilzmischung mit einem Löffel am Rand der Pfanne abtropfen lassen und zwischen das Püree setzen. Zum Schluss die Soße nach Belieben auf dem Teller verteilen.