Rezept für 8 Personen

Kalbsfilet & Kräuterseitlinge & Kartoffel-Sellerie-Creme & Bohnen-Ragout

1,6 kg. Kalbsfilet Salz & Pfeffer Buttaris	Filet putzen mit Salz einreiben und in Butterschmalz anbraten. Fleisch mit Pfeffer würzen, auf ein Blech geben und im Backofen bei 85°C Niedertemperatur, 56-58% Kerntemperatur garen.
Frische Kräuter 1 Zwiebel 1/2 L. Brühe 80 g. Butter Salz & Pfeffer	Die Fleischabschnitte scharf anbraten, Kräuter zufügen und mit der Brühe ablöschen. 2 Stunden einkochen lassen, durch ein Sieb giessen und mit eiskalter Butter montieren.
1 Sellerie 6 Kartoffeln 250 ml. Sahne 50 g. Butter Muskat Salz & Pfeffer	Sellerie schälen, in Stücke schneiden und mit der Sahne, Butter, Muskat, Salz & Pfeffer mischen und weich kochen, danach pürieren. Kartoffeln schälen in Wasser gar kochen, stampfen und unter die Sellerie-Creme rühren.
500 g. Pilze 1 Zwiebel 1 Bd. Schnittlauch Butterschmalz Sahne Salz & Pfeffer	Pilze putzen, halbieren und in Butterschmalz anbraten. Zwiebel pellen, klein schneiden und in Butterschmalz anbraten. Beides mischen und mit etwas Sahne ablöschen mit Salz & Pfeffer würzen. Schnittlauch klein scheiden und unterheben.
600 g Bohnen 200 g. Tomaten 1 Zitrone 50 g Butter Salz & Pfeffer	Bohnen putzen und im Dampfgarer, 100°C, 15 Minuten garen. Tomaten vierteln, Zitrone abreiben. Bohnen in der Butter leicht anbraten. Alles zusammen fügen und mit Salz & Pfeffer würzen.

Reeperbahn 60 • 21481 Lauenburg/Elbe
festnetz 04153. 599 73 73 • mobil 0160. 45 00 230
corinna.graf@kochgraefin.de • www.kochgräfin.de
USt-ID DE237378475
Volkswagen Bank direct
IBAN DE05 2702 0000 1511 0378 12