

# Sonntags-Menü

von Ernst Willi

## Rosa gebratenes Kalbsfilet mit rassigem Sabayon

Als Beilagen passen Mini-Broccoli und -Blumenkohl, Thymian Kartoffelchen.

### Mise en place für 4 Personen

250	g	Kalbsfilet am Stück rosa braten und in aufschäumender Butter mit Rosmarin und Thymian sautieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
2	EL	Bratbutter
4	Stk.	Rosmarinzweige
4	Stk.	Thymianzweige
		Salz
		Fleischgewürzmischung
		Pfeffer Bouquet aus der Mühle
4	EL	Butter
2	Stk.	Mini-Blumenkohl, in Salzwasser knackig gegart, mit flüssiger, gesalzener Butter nappiert.
2	Stk.	Mini-Boccoli, in Salzwasser knackig gegart, mit flüssiger, gesalzener Butter nappiert.
12	Stk.	kleine Amandinkartoffeln, 12 Minuten vorgekocht, geschält und in Butter mit Thymian goldgelb braten.
<b>Sabayon</b>		
3	Stk.	Eigelb
2	dl	abgesiebte Reduktion
<b>Reduktion</b>		
2 ½	dl	Gemüsebouillon
1	dl	Weisswein
½	dl	Noilly Prat
1	KL	schwarze Pfefferkörner
½	Stk.	Zwiebel, fein geschnitten
1	Stk.	Knoblauch, in Scheiben geschnitten
<b>Schaum</b>		
1	dl	abgesiebte Reduktion, aufkochen.
1	KL	Lecithinpulver einrühren. Die Reduktion mit einem Quirler aufschäumen. Das Lecithin ist für einen standfesten Schaum notwendig.

### Zubereitung

#### Reduktion

→ Alle Zutaten aufkochen und auf 3 dl einreduzieren, dann absieben.

#### Sabayon

→ Die Eigelb mit 2 dl Reduktion in eine Chromstahlschüssel geben und über einem Wasserbad schaumig aufschlagen bis die Eigelb gut binden. Das Volumen sollte sich dabei verdoppeln.

→ Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

→ Das Sabayon zum Servieren in einen gut vorgewärmten Porzellankrug giessen.

## Anrichten

- Die Kalbsfilet vor dem Aufschneiden mit Al-Folie zugedeckt kurz ruhen lassen.
- Mini-Blumenkohl und –Broccoli halbiert anrichten, mit wenig flüssiger, gesalzener Butter nappieren.
- 3 Thymianbratkartöfelchen und 2 Scheiben Kalbsfilet anrichten und mit Sabayon umgießen.

