

Kalb-Filet in der Bouillon mit Graukäse-Knödeln

Für 4 Personen

600 g Kalbsfilet	1 Bund Salbei	1 l Kalbsfond, kräftig
1 Bund Suppengrün	10 Pfefferkörner, weiß	5 Pimentkörner
1 Bund Liebstöckel	1 Lorbeerblatt, frisch	50 – 100 ml Kalbsjus
200 g Weißbrot, altbacken	1 Zwiebel	40 g Butter
100 g Graukäse	100 ml Milch	2 Eier
20 g Mehl	200 g Sauerkraut	1 Bund Schnittlauch
Butter, braun	Pfeffer	Salz

Das Kalbsfilet salzen, pfeffern, dabei die Gewürze gut einreiben, mit Salbei belegen und mit einem Kochfaden binden. Kalbsfond mit grob geschnittenem Suppengrün, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Liebstöckel und Lorbeer aufkochen, eventuell nochmals kräftig nachschmecken. Einmal aufkochen, das Filet einlegen, dann 20 bis 25 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen. Dabei mehrmals drehen. Vom Feuer nehmen und noch zehn Minuten ruhen lassen. Die Hälfte des Pochierfonds durch ein feines Tuch passieren und mit der Kalbsjus kurz aufkochen. Eventuell abschäumen. Das Weißbrot klein schneiden. Die Zwiebel in der Butter andünsten. Den Graukäse in feine Würfel schneiden und die Milch zum Kochen bringen. Anschließend das Weißbrot, die Zwiebeln, die Käse-Milch-Masse, die Eier und das Mehl zu einem Teig kneten und etwas ruhen lassen. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese in reichlich siedendem Salzwasser circa zehn Minuten kochen. Anschließend in brauner Butter von allen Seiten anbraten. Sauerkraut und fein geschnittenen Schnittlauch auf die vorgewärmten Teller verteilen. Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit den Knödeln in die Teller geben. Die Bouillon angießen.

Kolja Kleeberg am 25. Februar 2011