



## Kalbsfilet in grüner Pfeffersauce

Schritte: 11

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

8 Portionen

2 kg	Kalbsfilet		Rapsöl
20 g	grüner Pfeffer	700 g	Maisgrieß
120 g	Parmesan	1/2 L	Milch
1 Bund	Frühlingslauch		Muskat
2 TL	Bratensoße	800 ml	Sahne
2 EL	Butter	2 EL	Mehl
2 Schuss	Brandy zum Kochen	1,2 kg	Zuckerschoten
	Salz, Pfeffer		

### Zubereitung

#### Kalbsfilet

1. Kalbsfilet putzen und im Ganzen scharf von allen Seiten anbraten.
2. Anschließend bei 180°C im Ofen für ca. 7 Min medium garen. Im Anschluss portionieren.

#### Polenta

1. Milch in einem Topf erhitzen und kontrolliert zum Kochen bringen.
2. Nach und nach unter stetigem rühren Maisgrieß hinzugeben.
3. Wenn die Polenta langsam anzieht, aber noch cremig-flüssig ist, Salz, Pfeffer, Muskat, Butter und Parmesan unterheben und weiter cremig rühren.

#### Zuckerschoten

1. Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren und mit einer Nocke Butter, Salz und Pfeffer in einer Pfanne sautieren.

#### Grüne Pfeffer Sauce

1. Butter in einer Pfanne goldbraun schäumen lassen, grünen Pfeffer dosiert dazugeben und kurz mit anrösten.

2. Mit Mehl bestäuben und mit Pfeffer und Butter zu einer dunklen Roux vermengen.
3. Mit Brandy ablöschen und kurz flambieren lassen.
4. Sahne dazugeben, auf mittlerer Hitze langsam einkochen lassen.
5. Kurz vor Ende, würzen, etwas Pastös oder Demi Glace (Bratensoße) hinzugeben, fein geschnittenen Frühlingslauch unterheben.

Anrichten. Fertig.