



## Kalbsfilet im Kräutermantel von Christian Stossier

Im Kräuterdorf Söchau dreht sich vieles um Kräuter - das gilt natürlich vor allem auch für's Essen: Christian Stossier vom Oststeirischen Hof bereitet Kalbsfilet im Kräutermantel auf Kürbiscreme und sautierten Pilzen zu.

### Die Zutaten:

- 800 g Kalbs- oder Schweinefilet
- frische Kräuter wie Rosmarin, Petersilie, Thymian oder Basilikum
- 2 EL Senf
- 600 g Kürbis (Muskatkürbis oder Langer von Neapel)
- 200 g Kartoffeln
- 2-3 EL Fond oder Wasser
- 50-100 ml Schlagobers
- 150 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 100 ml Balsamicoessig
- 20 g Zucker
- 200 g Zuckerschoten
- 200 g Pilze der Saison

### Die Zubereitung:

Kalbsfilet putzen, kurz in der Pfanne anbraten und leicht auskühlen lassen. Kräuter kochen und mit Senf zu einer Paste verarbeiten, das Kalbsfilet damit umhüllen und in Klarsichtfolie eindrehen. Dann bei 80 Grad bis 90 Grad zehn bis 15 Minuten im Wasserbad pochieren.

Kürbis mit Kartoffel im Topf glacieren und einkochen, würzen, mit Butter und Sahne verfeinern und mixen; danach Balsamico und Zucker zu einem dicken Saft einkochen. die Pilze nach Saison putzen, schneiden und in der Pfanne mit den Zuckerschoten kurz braten.