



[Drucken](#)

Kalbsfilet mit Balsamessigbutter und Topfensoufflé



Zutaten für 4 Personen

Für das Kalbsfilet:

- 800 g Kalbsfilet (4 Medaillons)
- 50 g zimmerwarme bayer. Butter
- 1 Salbeizweig
- ½ Knoblauchzehe
- 40 ml Balsamico-Essig
- 50 ml Kalbsfond
- 100 g kalte bayer. Butterwürfel
- Salz, Pfeffer

Für das Topfensoufflé:

- 60 g bayer. Butter
- 4 Eigelb
- 80 g Toastbrot
- 200 g bayer. Topfen od. Schichtkäse
- 1 Bd. Schnittlauch
- 1 Prise Muskat
- Salz, Pfeffer
- 4 kleine Soufflé- oder Timbaleformen

Für das Gemüse:

- 500 g breite Bohnen
- 1 TL Zitronensaft
- 40 ml Brühe
- 40 g bayer. Butter

Zubereitung:

1. Für das Soufflé Butter schaumig rühren. Toastbrot im Mixer zu „Mie de pain“ zerbröseln und den Topfen auf einem Sieb abtropfen lassen. Förmchen mit der restlichen Butter einfetten und mit den Bröseln ausstreuen. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Eigelb einzeln zusammen mit je 1 EL Mie de pain unter die Butter schlagen. Restliche Brösel, Topfen und fein geschnittenen Schnittlauch unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Auf die Förmchen verteilen und in einem mit heißem Wasser 3 cm hoch gefüllten Bräter 30 Min. im Ofen garen. Herausnehmen und stürzen. Die Soufflés können gut vorbereitet und in der Mikrowelle nach Bedarf erwärmt werden.
4. Bohnen putzen, schräg schneiden und mit den anderen Zutaten 15 Min. dünsten, abschmecken.
5. Das Kalbsfilet in 4 Medaillons schneiden. Die Butter in einer schweren, heißen Pfanne aufschäumen. Salbei und Knoblauch dazugeben und die Filets darin von jeder Seite 4-6 Min. braten. Herausnehmen und 5 Min. ruhen lassen.
6. Bratensatz mit Balsamico löschen, mit Kalbsfond auffüllen, etwas einkochen und mit der kalten Butter binden. Kalbsfilets mit

Bohnen und Topfensoufflés anrichten und mit der Sauce servieren.