



Kalbsfilet, Jakobsmuscheln und Dicke Bohnen

2 Portionen (4 Portionen als Vorspeise)

300 g Kalbsfilet
4 Jakobsmuscheln
1500 g Dicke Bohnen
4 Passionsfrüchte
4 Stiele Bohnenkraut
4 Stiele Thymian
2 Lorbeerblätter
75 ml Geflügelfond
8 EL Olivenöl
20 g Butterschmalz
20 g Butter
1 EL Zucker
1 EL Weinessig
Salz
Pfeffer

Bohnen pelen, ca. 2 Min. blanchieren und die Kerne aus den Häuten drücken
Bohnenkrautblättchen von den Stielen zupfen und hacken
Passionsfrüchte halbieren, Fruchtfleisch mit einem Löffel ausschaben
Jakobsmuscheln auslösen und den Muskel waagrecht halbieren

Filet salzen und pfeffern und in dem Butterschmalz rundum anbraten, dann die Butter zugeben und Thymian und Lorbeerblätter auf das Fleisch legen. Bei 100° 30 Min. in den Ofen geben und gelegentlich mit dem Fett begießen. In der Zwischenzeit Passionsfrüchte mit dem Zucker in einer Sauteuse kurz aufkochen, die Brühe und 2 EL Olivenöl zugeben, salzen und alles etwas einkochen lassen. Durch ein feines Sieb passieren und in einer Metallschüssel beiseite stellen. Bohnen, Bohnenkraut, 3 EL Olivenöl und Essig in einer Metallschüssel vermengen, leicht salzen und beiseite stellen. Die Metallschüsseln in ein warmes Wasserbad stellen; Bohnen und Soße sollen zum Servieren lauwarm sein. Teller auf 60° vorwärmen. Das fertige Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie wickeln. Die Jakobsmuscheln vorsichtig salzen und pfeffern und im restlichen Olivenöl bei nicht zu großer Hitze von beiden Seiten kurz anbraten. Herd abschalten und in 2-3 Min. nachgaren lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Bohnen und den Muscheln auf den Tellern anrichten. Die Soße über die Muscheln geben und sofort servieren.

Getränk: Weißburgunder oder Sauvignon Blanc