



## Pochiertes Kalbsfilet mit Fontina-Sauce

Man nehme für 6 Portionen:

750 g Kalbsfilet	mit Küchengarn paketförmig binden
½ TL Fenchelsaat	
½ TL Kreuzkümmelsaat	
½ TL Koriandersaat	
1 Nelke	
½ Zimtstange	mit Fenchel, Kreuzkümmel, Koriander und Nelke in einer trockenen Pfanne anrösten, dann alles mörsern
750 ml Rinderbrühe	mit Salz, Pfeffer und der Gewürzmischung in einem Topf aufkochen
150 g Fontina [Gruyère]	fein reiben
100 ml Sahne	
Muskatnuss	
3-4 EL Grappa	
1-2 TL Speisestärke	
1 Bund Kerbel	Blätter von den Stielen zupfen; zum Garnieren
Salz	
schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
außerdem:	längliches Gefäß mit 1,5 l Fassungsvermögen (z.B. eine kleine Back- oder Terrinenform), Bratenthermometer, Küchengarn; Teller vorwärmen

- Fleisch in das Gefäß legen und mit der Brühe übergießen. Die Form in einen ausreichend großen Topf stellen. Heißes Wasser bis knapp unter dem Rand der Form zugeben. Bratenthermometer einstecken. Mit aufgelegtem Deckel köcheln, bis die Kerntemperatur von 60° erreicht ist. Die Brühe darf dabei nicht kochen!
- Das Filet herausnehmen, in Alufolie wickeln und bei 50° im Backofen warmhalten.
- 200 ml vom Fond und die Sahne in einem Topf aufkochen. Mit Muskat würzen und mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Aufkochen, vom Herd nehmen und Käse und Grappa zugeben. Rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Zum Servieren noch einmal erhitzen, aber nicht kochen und mit dem Pürierstab kurz mixen und mit Salz abschmecken.
- Zum Servieren das Küchengarn vom Fleische entfernen und in Scheiben schneiden. Einen Soßenspiegel auf die vorgewärmten Teller geben und die Fleischscheiben darauflegen. Mit etwas Kerbel garnieren.

Dazu: Malfatti in Salbeibutter, mit etwas geriebenem Parmesan bestreut. Trockener Weißwein oder Rosé.