

## Filet-Duett mit Morchelkruste und Ofenrösti

### Zutaten

Als Hauptspeise für 6 Personen

Kruste:

1 Schalotte, fein gehackt  
 200 g frische oder 20 g getrocknete Morcheln, eingeweicht, gehackt  
 4 EL Butter  
 3 EL Paniermehl  
 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten  
 Salz  
 Pfeffer aus der Mühle

6 Kalbsfilet Medaillons, je ca. 3 cm dick geschnitten  
 6 Rindsfilet Medaillons, je ca. 3 cm dick geschnitten  
 Salz  
 Pfeffer aus der Mühle  
 Bratbutter oder Bratcrème  
 1,5 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein  
 3 dl Kalbsfond

Rösti:

1 kg rohe Kartoffeln, z. B. Urgenta, an der Julienne oder an der Röstiraffel gerieben  
 2 - 3 Rüeblen, an der Julienne oder an der Röstiraffel gerieben  
 4 EL Bratcrème  
 1 ½ TL Salz



### Zubereitung

1. Für die Kruste Schalotten und Morcheln in Butter 3 - 4 Minuten andämpfen, leicht auskühlen lassen. Paniermehl und Schnittlauch darunter mischen, würzen, beiseite stellen.
2. Medaillons würzen, portionenweise in Bratbutter beidseitig anbraten (Kalbsfilet: beidseitig je 2 Minuten. Rindsfilet: beidseitig je 1 Minute). In eine bebutterte Gratinform legen. Kruste darauf verteilen, andrücken, Form zugedeckt beiseite stellen. Bratsatz mit Wein oder Apfelwein ablöschen, leicht einkochen. Fond dazugeben, Jus nochmals leicht einköcheln, abschmecken, beiseite stellen.
3. Für die Rösti Kartoffeln und Rüeblen in Bratcrème wenden, salzen. Auf dem mit Backpapier belegten Blech auslegen, leicht andrücken.
4. Rösti in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35 - 40 Minuten backen.
5. Ofenhitze auf 220°C erhöhen. Rösti mit Alufolie bedecken. Filets im oberen Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 10 Minuten überbacken.
6. Jus nochmals aufkochen. Je 1 Kalbs und Rindsfilet auf vorgewärmte Teller geben, Rösti daneben anrichten. Mit wenig Jus beträufeln. Restlichen Jus dazu servieren.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 620 Kalorien, 58g Eiweiss, 34g Kohlenhydrate, 26g Fett.



Schweiz. Natürlich.



Weitere 5000 Rezepte finden Sie auf [www.swissmilk.ch/rezepte](http://www.swissmilk.ch/rezepte)

2 / 2