

Kalbsfilet mit Gemüselasagne und Kapernsauce



Ein richtiges Sonntagsmenu von Isabelle Rossi aus Aspelt.

Fotos: Luc Deflorenne

Den Ofen auf 80 Grad vorwärmen. Aus dem Lasagne-
teig 16 Kreise ausstechen und diese in reichlich
Salzwasser während fünf Minuten garen. Die Kreise
aus dem Wasser nehmen und nebeneinander auf
ein Küchentuch legen. Den Spargel, die Möhren und den
Knoblauch schälen und ganz klein würfeln.

Das Gemüse in 2 EL Olivenöl andünsten, mit Salz und Pfeffer
würzen und 250 ml Sahne hinzu gießen. Während einer
Viertelstunde köcheln lassen. Die Frühlingszwiebeln häuten,
klein würfeln und zu dem Gemüse geben. Den Parmesan
unterrühren und noch einmal kurz erhitzen.

Mit dem Nudelteig und dem Gemüse vier kleiner Lasagne-
türmchen schichten und diese im Ofen heiß halten.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbfilets
beidseitig kross anbraten. Salzen und Pfeffern und im Ofen
bei der Lasagne fertig garen. Die Kirschtomaten waschen
und ebenfalls im Backofen garen.

Für die Sauce, die Kapern, die Zwiebel und den Estragon in
der Butter andünsten, mit dem Riesling ablöschen. Die Sahne
hinzugießen und während ungefähr 20 Minuten reduzieren.
Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wie auf dem Foto auf
heißen Tellern anrichten.

Zutaten für vier Personen

125 ml Riesling	4 EL Olivenöl
500 ml Sahne	500 g grüner Spargel
1 Zwiebel, fein gewürfelt	500 g weißer Spargel
2 EL gehackter Estragon	1 Bund Frühlingszwiebeln
2 EL Kapern	4 Knoblauchzehen
1 EL Butter	1 große Möhre
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle	4 EL geriebener Parmesan
Salz	8 frische Lasagne- teigblätter
4 Kalbsfilets	16 Kirschtomaten

Weintipp

Dazu trinkt man natürlich den Riesling, den man
für die Zubereitung verwendet hat. Oder einen
Riesling-Crémant!