

# Filetspitzen in Rosé-Champagner

für 2 Personen

Zutaten für die Filetspitzen:

2 TL Puderzucker  
125 ml Champagner rosé  
125 ml Hühnerbrühe  
100 g Sahne  
½ TL Speisestärke  
20 g kalte Butter  
1 Stück Vanilleschote (1-2 cm)  
½ Knoblauchzehe (in Scheiben)  
1 Scheibe Ingwer  
Salz  
milde Chiliflocken  
250 g Kalbsfiletspitzen (küchenfertig)  
½ TL Öl

Zutaten für das Gemüse:

4 Stangen grüner Spargel (dünne Stangen)  
1 Bund Mini-Karotten  
70 ml Gemüsebrühe  
1-2 TL kalte Butter  
mildes Chilisalز



(C) ZS Verlag/ Eising Studio/ Food Photo & Video

1. Für die Filetspitzen den Puderzucker in einen Topf stäuben und bei milder Hitze hell karamellisieren. Mit dem Champagner ablöschen und auf ein Drittel bis ein Viertel einköcheln lassen. Die Brühe dazugießen und das Ganze wieder auf ein Drittel einköcheln lassen.

2. Die Sahne untermischen und die Sauce erhitzen. Die Stärke in wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und köcheln lassen, bis diese leicht sämig bindet. Die kalte Butter mit dem Stabmixer untermischen. Vanille, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und die Sauce mit Salz und 1 Prise Chiliflocken abschmecken. Vanille, Knoblauch und Ingwer zum Servieren wieder entfernen.

3. Das Fleisch in 1 cm breite Streifen schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel auf dem Pfannenboden verstreichen. Die Filetspitzen darin rosa braten und mit Chilisalز würzen. Warm halten.

4. Für das Gemüse den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Spargelstangen schräg in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Karotten putzen, das Grün bis auf 1 cm entfernen und die Karotten schälen. Spargel und Karotten mit der Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 8 Minuten gerade weich garen. Die Brühe darf dabei weitgehend verkochen. Zuletzt die kalte Butter hinzufügen und das Gemüse m fügen mit Chilisalز würzen.

5. Zum Servieren die Sahnesauce nochmals mit dem Stabmixer aufschäumen und in vorgewärmte tiefe Teller oder in Schalen verteilen. Die Filetspitzen darauf anrichten und das Gemüse dazwischensetzen.



Mehr Rezepte in  
Alfons Schuhbeck: Meine Festtagsküche

