## Rosa Kalbsfilet

## Selleriecreme/Soja Buttersauce/grüner Spargel/Chili

-Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und goldbraun anbraten.
Im Ofen bei ca 130Grad für ca. 15 min Gaaren.
Selleriecreme:
200g Knollensellerie
50g Butter
70ml Milch
-Den Sellerie fein würfeln und im Topf mit der Butter, Milch und Salz ganz weich köcheln lassen.
Flüssigkeit abgießen und ganz fein mixen, (eventuell etwas von der Flüssigkeit wieder dazu geben.)
Abschmecken mit etwas Zitronenzeste.
Soja-Buttersauce:
200ml Sake
40ml Soja
20ml Mirin
10ml Reisessig
1 Zweig Rosmarin
2 Zehen Knoblauch
1 Lorbeerblatt
3 Shiitake getrocknet
-Alles zusammen köcheln lassen auf 2/3 , dann mit Mondamin abziehen und mit kalter Butter aufmixen.
20g Mondamin
150g kalte Butter
-Zum Schluss mit basilikum und Minz Julienne abschmecken.
Grüner Spargel:

10 Stangen grüner Spargel putzen und scharf anbraten, würzen mit Sambal Olek Paste.