

## Kalbsfilet mit Mango-Tatar

Zutaten (für 6-8 Personen):

- 750 g Kalbsfilet
- 2-3 EL Öl
- 1 Zweig Rosmarin
- 5 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Mango (ca. 500 g)
- 1 Limette
- 1 ½ EL flüssiger Honig
- 1-1 ½ EL rosa Beeren (pfefferähnliches Gewürz)
- 8 Stiele Petersilie
- 200 g Crème fraîche
- 1-2 TL Wasabi
- 2 EL Butter
- 16 Scheiben (à ca. 20 g) Baguette



Dazu passt: Fürst von Metternich Riesling Trocken

### Zubereitung:

1. Fleisch trocken tupfen. Öl in einer großen, ofenfesten Pfanne erhitzen, Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Rosmarin waschen. Knoblauch schälen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und 3 Knoblauchzehen in die Pfanne geben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C) 20-25 Minuten garen (Kerntemperatur 55 °C). Fleisch aus dem Ofen nehmen und 5-8 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und fein würfeln. Limette halbieren und Saft auspressen. Honig und Limettensaft verrühren. Mango und rosa Beeren unterheben. Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Hälfte unter den Mango-Mix rühren.

3. Crème fraîche und Wasabi verrühren. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Butter in 2 Portionen in einer großen Pfanne erhitzen. Baguettescheiben darin portionsweise anrösten, herausnehmen und direkt mit den restlichen Knoblauchzehen einreiben. Brote mit Wasabicreme bestreichen, mit restlicher Petersilie bestreuen, mit Fleisch belegen und Mango-Tatar darüber verteilen.