

Médailles Filet de Cheval an Morchelsauce

4-Personen

Zutaten:

4	-	Fohlen-Filets Médailles, je ca. 180 – 200 gr.
etwas	-	Bratbutter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	kleine Zwiebel, fein gerieben
25	-	gr getrocknete Morcheln, eingeweicht, abgetropft
1	-	TL Mehl
2	-	dl Weisswein
2 ½	-	dl Rahm oder Halbrahm
1	-	dl Gemüsebouillon
1	-	EL Quittengelee

Zubereitung:

Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch ungewürzt bei mittlerer Hitze beidseitig nach Wunsch braten.

Herausnehmen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen, warm stellen.

Restliches Bratfett auftupfen und wieder wenig Bratbutter begeben.

Zwiebeln und Morcheln in derselben Pfanne andämpfen, mit Mehl bestäuben und kurz weiterdämpfen.

Den Weisswein dazugeben und auf die Hälfte einköcheln.

Rahm, die Bouillon und den Quittengelee mit dem entstandenen Bratensaft des Fleisches begeben und cirka 5-Minuten köcheln lassen.

Dazu passt auch speziell:

Gebratener Nüsslissalat: (Feldsalat)

1	-	EL Butter
100	-	gr Nüsslissalat
¼	-	TL Fleur de Sel

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Nüsslissalat darin wenden und warm werden lassen. Mit Fleur de Sel bestreuen.