

Kalbsmedaillons an Morchelsauce

4-Personen

Zutaten:

8	-	Kalbsmedaillons (je ca. 80-gr)
etwas	-	Bratbutter
etwas	-	Salz
wenig	-	Pfeffer aus der Mühle
1	-	kleine Zwiebel, fein gerieben
20	-	gr getrocknete Morcheln, eingeweicht und 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 braten (je ca. 3-Minuten)

Herausnehmen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Restliches Bratfett auftupfen, wieder wenig Bratbutter begeben.

Zwiebeln und Morcheln in derselben Pfanne andämpfen, mit Mehl bestäuben, kurz weiter dämpfen. Weisswein dazugießen, auf die Hälfte einköcheln.

Rahm, Bouillon und Quittengelee mit dem entstandenen Bratensaft vom Fleisch begeben, ca. 5-Minuten köcheln, würzen.

Fleisch wieder begeben, nur noch heiss werden lassen.

Beilagen – Tipp:

Dazu passen Spätzli oder Nudeln und gebratener Nüsslisalat

Gebratener Nüsslisalat:

1	-	EL Butter
100	-	gr Nüsslisalat (Feldsalat)
¼	-	TL Fleur de Sel

Butter in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Nüsslisalat kurz warm werden lassen und mit Fleur de Sel bestreuen.