

Kalbsmilken an Steinpilzsauce

4 – Personen

Zutaten:

600	-	gr Kalbsmilke
1	-	liter Bouillon
1	-	Zwiebel besteckt (Lorbeerblatt und Nelken)
1	-	Karotte
1	-	Stück Knollensellerie
1	-	Stück Lauch
1-2	-	frische Steinpilze
wenig	-	Mehl
1	-	Zwiebel fein gehackt
etwas	-	Whisky
1	-	Bund Petersilie fein gehackt
wenig	-	Weisswein
1 ½	-	Rahm
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer
wenig	-	Madeira

Zubereitung:

Die Kalbsmilke ausgiebig wässern (ca-2 Stunden)

Bouillon, Karotte, Knollensellerie den Lauch und die besteckte Zwiebel kalt aufsetzen und etwas auskochen.

Milke dazu geben und 10 – 15 Minuten ziehen lassen. Die Milke herausnehmen, häuten und in Scheiben schneiden. Beiseite legen.

Die Steinpilze rüsten und in feine Scheiben schneiden.

In einer Bratpfanne die Milkscheiben in Butter erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenig Mehl dazugeben, beidseitig goldbraun braten.

Fein gehackte Zwiebel dazugeben.

Whisky darüber geben, flambieren, Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Petersilie zusammen mit den Pilzen in der Flambierflüssigkeit andämpfen – mit wenig Weisswein beträufeln.

Den Rahm dazugeben und zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Madeira dazugeben und abschmecken.

Milkscheiben in der Sauce erwärmen.

Serviervorschlag: Auf heißen Blätterteigkissen anrichten oder mit Reis servieren.