

Kalbssteak mit Morchelrahmsauce (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 25 Min.

Anbraten: 25 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

4 St.	Kalbssteak vom Nierstück
2 EL	VitaÖl
	Salz, Pfeffer
50g	Kochbutter
120g	frische Morcheln
1	Schalotte
1 dl	Weisswein
2 dl	Saucen Halbrahm
0,5dl	Noilly Prat
1 dl	Kalbsfond-Konzentrat «ARWO»
	Peterli frisch

Zubereitung

1. Fleisch 30 Minuten vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen und den Fettrand mehrmals einschneiden.
2. Schalotte schälen, fein hacken. Peterli waschen und hacken.
3. Die Morcheln längs halbieren und in kaltem Wasser kurz waschen, anschliessend auf Küchenpapier legen und vorsichtig abtupfen
4. VitaÖl in der Bratpfanne erhitzen, Steaks beidseitig goldbraun anbraten, Steaks herausnehmen, würzen und im Ofen warm stellen.
5. Die Bratpfanne wieder zurück auf den Herd stellen, Kochbutter dazugeben.
6. Morcheln und Schalotten andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weisswein ablöschen und einkochen.
7. Mit Noilly Prat ein weiteres mal ablöschen.
8. Kalbsfond und Saucen Halbrahm dazugeben, aufkochen und ganz am Schluss Peterli dazugeben.
9. Nach Wunsch Würzen
10. Kalbssteak auf vorgewärmten Teller mit Morchelsauce anrichten.

Zusatzinformationen

- Statt 120g frische Morcheln, 30g getrocknete Morcheln nehmen.