

# Rezept

## Kalbsfilet an einer Gemüsesauce

### Kalbsfilet marinieren

- 700 -800g Kalbsfilet für 5-6 Personen
- rundum ca 6 Minuten gut anbraten
- dann sofort auf eine vorgewärmte Platte legen und in den auf 80 Grad vorgewärmten Backofen geben und 1¼ bis 2 Stunden ziehen lassen

### Sauce

- ca 200 g Gemüse (Karotten, Kohlrabi, Broccoli, Zucchetti) in kleine Würfel schneiden
- eine fein gehackte Zwiebel mit dem Gemüse kurz anbraten
- ½ dl Noilly Prat (trockener Wermut) und ca 2 dl Bouillon begeben und ca 10 – 15 Minuten kochen lassen
- Gemüse mit dem Mixer pürieren
- In die Pfanne zurück geben, ca 2 dl Halbrahm beifügen und kochen lassen bis die Sauce leicht sämig ist

Dazu passen Bartkartoffeln mit Rosmarin

November 2008

Alexandra Möri

