

KALBSNUSS AN PORTWEINRAHM MIT DÖRRTOMATEN

600-800 g runde Kalbsnuss

oder falsches Filet Zimmertemperatur annehmen

Salz, Pfeffer lassen, würzen

ev. wenig Senfpulver

-

2 EL Bratbutter

eine Gusseisenpfanne leer erhitzen, Bratbutter begeben, bei **mittlerer** Hitze allseitig gut anbraten, auf einer vorgewärmten Platte im Backofen bei 90° C garen lassen (ca. 1½ - 2 Std.), mit dem Fleischthermometer die Kerntemperatur überprüfen, bei 58°-62° C den Ofen auf 80° C zurückstellen und das Fleisch warm halten.

Sauce:

100 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt, auf Küchenpapier abtropfen lassen, in Streifen schneiden

-

2 Zwiebeln, geschnitten mit den Tomaten im Bratensatz

2 Knoblauchzehen, gepr. andämpfen

-

2 dl Portwein ablöschen, auf 2 dl einkochen

2 dl Kalbsfond lassen

-

3 dl Rahm beifügen und zu einer sämigen

Pfeffer, Salz Sauce kochen, abschmecken

-

1 Bd. Schnittlauch vor dem Servieren, die Sauce heiss werden lassen, anrichten,

wenig Schnittlauchröllchen darüber streuen, die Kalbsnuss in feine Scheiben schneiden und auf die Sauce legen.

Beilagen: frische Teigwaren, Reis oder Maisschnitten

Kathrin Fröhlich

