

Rezept

Kalbsfilet in Portweinsauce

Ein Rezept von Kalbsfilet in Portweinsauce, am 23.04.2024

Zutaten

800 g Kalbsfilet	Salz
Pfeffer	2 EL Butter
100 ml weißer Portwein	200 ml Kalbsfond
150 g Sahne	1 EL heller Saucenbinder
Schale von 2 Limetten	1 EL Limettensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Filet salzen und pfeffern, in heißer Butter 4 Min. goldbraun anbraten. In Alufolie gewickelt 15-17 Min. im Ofen (unten, Umluft 160°) unter dreimaligem Wenden garen.
2. Bratensaft mit Portwein, Fond und Sahne auf die Hälfte einkochen. Mit Saucenbinder binden. Limettenschale in feinste Streifen schneiden, mit dem Limettensaft zur Sauce geben.