

Rezept

Kalbsfilet mit Grappa-Trauben

Ein Rezept von Kalbsfilet mit Grappa-Trauben, am 28.11.2023

Zutaten

600 g Kalbsfilet (am Stück)	Salz
Pfeffer	1 EL Butterschmalz (oder Öl)
150 g kernlose Trauben	4 EL Grappa
100 ml Kalbsfond	200 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

Zubereitung

1. Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Das Filet trocken tupfen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und das Filet rundherum 5-6 Min. anbraten. In die Form setzen und 1 Std. 30 Min. im Backofen (Mitte) garen. Die Pfanne nicht auswaschen.
2. Die Trauben waschen, halbieren und mit dem Grappa beträufeln. Zugedeckt durchziehen lassen.
3. Etwa 15 Min. vor Ende der Garzeit für die Sauce die Pfanne mit dem Bratensatz wieder erhitzen. Den Fond und die Sahne angießen und in ca. 10 Min. cremig einkochen lassen. Die Grappa-Trauben und den Bratensaft aus der Form untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.