Rezept

Kalbsfilet mit Morcheln

Ein Rezept von Kalbsfilet mit Morcheln, am 12.10.2024

Zutaten

25 g	getrocknete Morcheln
2	Schalotten
3 EL	Cognac (nach Belieben)
200 g	Sahne
	Salz
1 EL	Saucenbinder
	1/8 l Milch
3 EL	Butter
400 ml	Kalbsfond
800 g	Kalbsfilet
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Morcheln waschen. Milch mit 1/8 l Wasser erwärmen, Morcheln darin 5 Std. einweichen. Backofen auf 180° vorheizen. Schalotten schälen und sehr fein hacken, in 1 EL Butter glasig dünsten. Morcheln und gefilterte Einweichflüssigkeit zufügen, 3 Min. köcheln lassen. Nach Belieben Cognac dazugeben. Mit Kalbsfond, Sahne und Morcheln köcheln lassen, bis das Filet zubereitet ist.

2. Fleisch salzen und pfeffern und in 2 EL heißer Butter 4 Min. anbraten. In Alufolie gewickelt 15-17 Min. im Ofen (unten, Umluft 160°) garen, dabei dreimal wenden. Sauce mit Saucenbinder binden und zum Filet servieren.