

Rezept

Morchel-Sahne-Sauce für gebratene Kalbskoteletts

Ein Rezept von Morchel-Sahne-Sauce für gebratene Kalbskoteletts, am 12.09.2024

Zutaten

10 g getrocknete Morcheln	1 Schalotte (ca. 30 g)
1 EL Butter	1 EL Gin (nach Belieben)
100 ml weißer Portwein	400 ml Braune Sauce
200 g Sahne	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	4 Kalbskoteletts mit Knochen (à ca. 230 g)
3 EL Olivenöl	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce die Morcheln in lauwarmes Wasser legen und ca. 30 Min. quellen lassen. Dann die Morcheln in einem Sieb abtropfen lassen. Größere Exemplare halbieren. Den Backofen auf 140° (Umluft 120°) vorheizen.
2. Für das Fleisch die Koteletts kalt abbrausen, trocken tupfen und den Fettrand mehrmals einschneiden. Das Fleisch auf beiden Seiten salzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts darin in 1 1/2-2 Min. goldbraun anbraten, wenden und noch 1 Min. anbraten. Die Koteletts auf das Gitter in den Backofen (Mitte) legen (mit einem Backblech als Tropfschutz darunter) und in 18-20 Min. »rosa« garen.
3. Währenddessen für die Sauce die Schalotte schälen, halbieren und fein würfeln. Die Butter in einem kleinen Stieltopf (18 cm Ø) aufschäumen lassen, die Schalotte darin in ca. 3 Min. glasig dünsten. Die Morcheln dazugeben, dann alles mit Gin und Portwein ablöschen, aufkochen und offen bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Nun die Braune Sauce dazugeben, erneut aufkochen und in weiteren 3 Min. einkochen lassen.
4. Zum Schluss die Sahne zur Sauce gießen und diese in gut 10 Min. sämig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Mit Pfeffer würzen, mit der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten und z. B. mit kleinen Butterkartoffeln servieren.