

Fulehung Chuchi

Kalbsnuss an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten

Oktober Chochete 2017 Rolf“F“



Kalbsnuss an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten

Menüart Hauptgang



Portionen

5-6 PERSONEN

Portionen

5-6 PERSONEN



Portionen

5-6 PERSONEN

Portionen

5-6 PERSONEN

Portionen

5-6 PERSONEN

Zutaten

- 100 gr Olivenoel
- 2 Stk Knoblauchzehen
- 2 Stk Schalotten
- 600-800 gr runde Kalbsnuss oder Faux-Filet (Lendenstück)

- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butter
- 150 ml Portwein
- 200 ml Kalbsfond
- 300 ml Rahm
- 1 Bund Schnittlauch

Portionen: Personen

Anleitungen

1. - Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen. - Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken.

2. - Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundum ca. 8 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im vorgeheiztem Ofen bei 80 Grad ca. 2 1/2 Stunden nach garen lassen.

3. Bratensatz Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond dazu giessen und alles auf 150 ml einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch solange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen.

4. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und mit Schnittlauch mit der Schere dazu schneiden. Kalbsnuss in dünne Scheiben schneiden anrichten und mit Sauce umgiessen.

Fulehung Chuchi / Stolz präsentiert von WordPress