



WEIHNACHTS - MENÜ

Kalbsnuss an Portweinsauce mit getrockneten Tomaten

Rezept für 5-6 Personen

600- 800g runde Kalbsnuss oder Lendenstück

Zutaten:

100g in Olivenöl eingelegte getrocknete Tomaten, abgetropft gewogen
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2EI Bratbutter
1,5dl Portwein
2dl Kalbsfond oder 2dl Rindsbouillon
3dl Rahm
einige Tropfen Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Streifen schneiden.
Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken.
Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundherum anbraten.
Herausnehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad ca. 2 ½ Stunden nachgaren lassen.
Im Bratensatz Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten.
Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond dazugießen und alles wiederum auf etwa 1,5dl einkochen lassen.
Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und den Schnittlauch mit der Schere dazuschneiden.

Beilage:

Maiskroketten, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin und Salat

Achtung:

Diese Zubereitungsart eignet sich hervorragend für:

Entrecôte Charolais, Schweins- oder Kalbskarree(Nierstück)