

Kalbsmignons mit Limonensauce

- 8 Stk. Kalbsmignons (Filet) à ca. 50-60 g
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Bratbutter
- 1 Stk. kleine Zwiebel fein gehackt
- 1 dl. Weisswein
- 1 Stk. Limone
- 1 dl. Doppelrahm
- 1 dl. Kalbsfond
- Salz
- Pfeffer
- Cayenne
- 4 Stk. Basilikum-Herzblätter

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, den Backofen auf 75-80 Grad vorheizen, einen Teller darin vorwärmen. Bratbutter erhitzen, die Mignons auf jeder Seite 1 Minute braten, auf den vorgewärmten Teller legen und im Ofen nachgaren (40-50 Minuten) lassen. Zwiebel im Bratfond dünsten, mit Weisswein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Die Schale der Limone dünn abschälen, in feinste Streifen schneiden, in wenig Wasser kurz blanchieren, in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Saft der Limone auspressen und zu den Zwiebeln geben. Den Doppelrahm und den Kalbsfond den Zwiebeln beifügen und kurz kochen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Cayenne pikant abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Limonenschalen-Streifen beifügen, mit den Basilikumblättern garnieren.

Tip: Limonen können Sie durch Zitronen ersetzen. Statt Kalbsfond können Sie auch Bouillon verwenden. Zitronenbasilikum eignet sich für dieses Gericht besonders gut.

En Guetä

BEWA
Küchen

