

## Kalbscarré an Whiskysauce

1 ½ kg Kalbscarré

### Marinade

4 EL Öl

1 Zitrone, abgeriebene Schale

2 Knoblauch, gepresst

1 TL Rosmarinpulver

Pfeffer

Alle Zutaten verrühren, den Braten damit einstreichen und 2-3 Stunden bei Raumtemperatur marinieren.

1 TL Salz

Braten würzen und in ein Bratgeschirr legen.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens während ca. 45 Minuten braten. Den Braten herausnehmen und vor dem Tranchieren zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

### Whiskysauce

2 dl Weisswein

4 dl Kalbsfond, aus dem Glas

½ dl Whisky

Wein, Fond und Whisky in einer weiten Pfanne auf 2 ½ dl einkochen.

100 g Butter, in Stückchen

1 ½ EL grüne, eingelegte Pfefferkörner

Butter portionsweise mit dem Schwingbesen in die nicht mehr kochende Sauce rühren.

Pfefferkörner zerdrücken und am Schluss begeben.

steiertisch