

Kalbsnuss an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten

100g getrocknete Tomaten in Olivenöl
2 Knoblauch
2 Schalotten

Backofen auf 80°C vorheizen. Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und danach in Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten fein hacken.

600-800 g Kalbsnuss
Salz, Pfeffer aus der Mühle
2 EL Bratbutter

Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen und in der heissen Bratbutter rundherum 8 Minuten kräftig anbraten. Auf die vorgewärmte Platte geben und bei 80°C 2 ½ Stunden garen.

1 ½ dl Portwein
2 dl Kalbsfond
3 dl Rahm
einige Tropfen Zitronensaft
1 Bund Schnittlauch

Im Bratensatz Tomaten, Knoblauch und Schalotten andünsten. Mit Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Kalbsfond begeben und wiederum auf ca. 1 ½ dl einkochen.

Den Rahm zugeben und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

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

Die Kalbsnuss in dünne Scheiben schneiden und mit der Sauce umgiessen.

steiertisch