

Kalbssteak an PORTWEINRAHM mit GETROCKNETEN TOMATEN

Kalbssteak

*mit Salz fein würzen und
anbraten, jede Seite ca. 1 Min.,
mit wenig Pfeffer würzen
Backofen auf 80° vorheizen und
eine Platte mitwärmen.
im Ofen niedergaren*

Steak ca. 45 Min.

Portweinrahmsauce mit trockneten Tomaten

Für 2-3 Personen

ca. 50 gr. eingelegte, getrocknete Tomaten

1 grosse Zwiebel

1 Knoblauchzehe

*Tomaten in Streifen schneiden
Zwiebeln und Knoblauch fein
Schneiden*

75 - 100 ml Portwein

100 ml Kalbsfond

150 ml Rahm

einige Tropfen Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Schnittlauch (wenn Saison)

*fein schneiden, unter die Sauce
vor dem Servieren.*

*Im Bratensatz Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Mit dem
Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfond
dazu giessen und alles wiederum einkochen lassen.*

*Den Rahm beifügen und die Sauce so lange kochen lassen, bis sie
cremig bindet.*

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Servieren in vorgewärmte Teller, so bleibt das Steak länger warm.

*Die Portweinrahmsauce mit den getrockneten Tomaten passt auch
vorzüglich zum Kalbsfilet, falschen Kalbsfilet oder zum Kalbsbraten.*

En Guete wünscht Ihnen

Christa Wirth

