

# *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*