

# KALBSSTEAKS AN MORCHEL-RAHMSOSSE

Herrlich herbstlich!



30



Minuten

VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

4



Genießer

ANZAHL DER PERSONEN

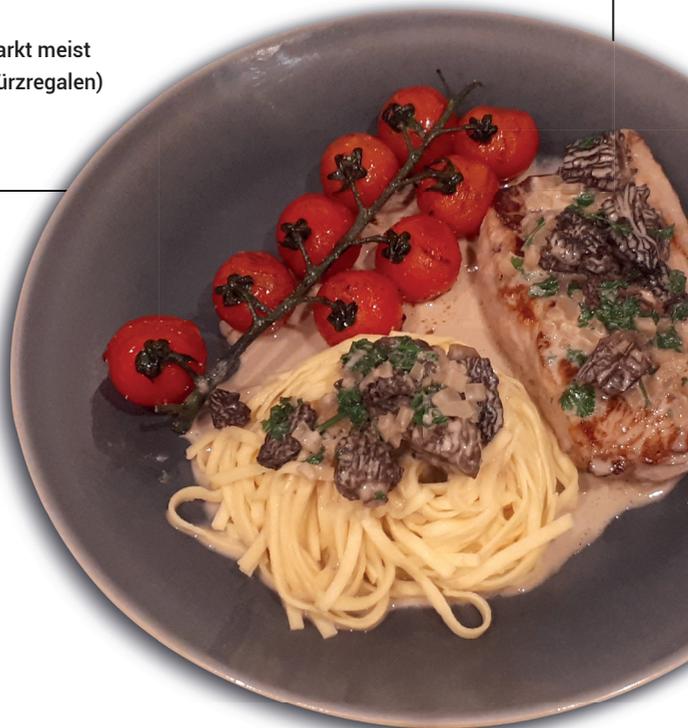
## ZUTATEN:

- 2 Kalbssteaks
- 1 El Butterschmalz
- Salz, Pfeffer (und ggf. Paprikapulver)
- 1 Schalotte
- Ca. 20 g Morcheln (im Supermarkt meist getrocknet im Glas in den Gewürzregalen)
- 2 EL Butter
- 100 ml Wildfond
- 100 ml Sahne
- 2-3 Stangen Petersilie
- Alufolie

## DAS PASST DAZU:

### BEILAGEN:

- Bandnudeln, Linguine, Tagliatelle
- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Blattspinat
- Grillgemüse, Ratatouille



Rezept direkt  
auf dem  
Smartphone  
oder Tablet  
anschauen?



## SO GEHT'S:

1. Die Morcheln in einem Glas mit Schraubdeckel mit kaltem Wasser bedecken und 15 Min. einweichen. In der Zwischenzeit die Schalotte abziehen und fein würfeln, die Petersilienblätter waschen, trocken schütteln, abzupfen und klein schneiden. Die Steaks aus dem Kühlschrank nehmen und mit einem Küchenpapier trocken tupfen.
2. Den Backofen auf 80 °C Umluft einschalten.
3. Nach 15 Min. das Pilz-Glas kräftig schütteln, damit der Sand, der sich gerne in den Pilzlamellen festsetzt, herausgespült wird. Dann in ein Küchensieb abgießen und die Pilze nochmals mit kaltem Wasser abspülen. Anschließend etwas abtropfen lassen. Größere Morcheln ggf. halbieren.
4. In einer ausreichend großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Steaks von beiden Seiten salzen und in dem heißen Butterschmalz kräftig anbraten, bis es leicht kross ist. Anschließend die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und je nach Vorliebe des Garpunkts noch 1-3 Minuten je Seite leicht ziehen lassen. Anschließend auf einen Teller geben, mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen ruhen lassen.
5. Die Pfanne mit dem Bratensatz erneut erhitzen (auf ca. 2/3 der Höchsttemperatur), die Butter hinzugeben und die Schalotte darin unter Rühren ca. 1 Min. anschwitzen.
6. Temperatur maximieren und mit dem Fond sowie der Sahne ablöschen und das Gemisch ca. 5 Min. einkochen lassen.
7. Dann die Temperatur auf die Hälfte reduzieren und die Morcheln zugeben. Diese ca. 5-8 Min. (am besten zugedeckt) köcheln lassen.
8. Die kleingeschnittene Petersilie zufügen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer die Soße stärker abgebunden haben möchte, kann etwas Speisestärke unterrühren.
9. Dann die Steaks aus dem Ofen nehmen, den Bratensatz vom Teller zur Soße beifügen und anrichten.

