

KALBSFILET MIT KRÄUTERSAUCE

(für 4 Personen)

Zutaten:

- 1 Kalbsfilet ca. 800 g
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- Salbei
- Estragon
- Oregano
- Petersilie
- 1 EL Butterschmalz
- ¼ l Weißwein
- 1 Becher Creme fraîche
- 2 Eigelb

Beilagen:

- 4 Möhren
- 2 Kohlrabi
- 250 g Zuckerschoten
- 1 EL Butter
- Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Kalbsfilet salzen und pfeffern, die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Estragon, den Oregano (wenn frisch) und die Petersilie grob hacken. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen, das Filet darin rundherum anbraten. Anschließend mit Oregano, Estragon, den Zwiebelscheiben und den Salbeiblättern belegen und ca. 20 Minuten braten. Nun das Kalbsfilet aus dem Bräter nehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Creme fraîche aufrühren und anschließend durch ein Sieb geben. Zuletzt die gehackte Petersilie zugeben und die Sauce abschmecken. Das Kalbsfilet aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Gemüsebett: Möhren und Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Von den Zuckerschoten die Stiele entfernen. Nun das gesamte Gemüse in Salzwasser 10 Minuten garkochen, Wasser abgießen, die Butter hinzufügen und das Gemüse darin schwenken. Auf den Tellern ein Gemüsebett arrangieren, Fleisch darauf anrichten, Sauce dazu reichen.

Dazu passen Baguette, Knödel, Kroketten, Kartoffelpüree oder auch Pasta.