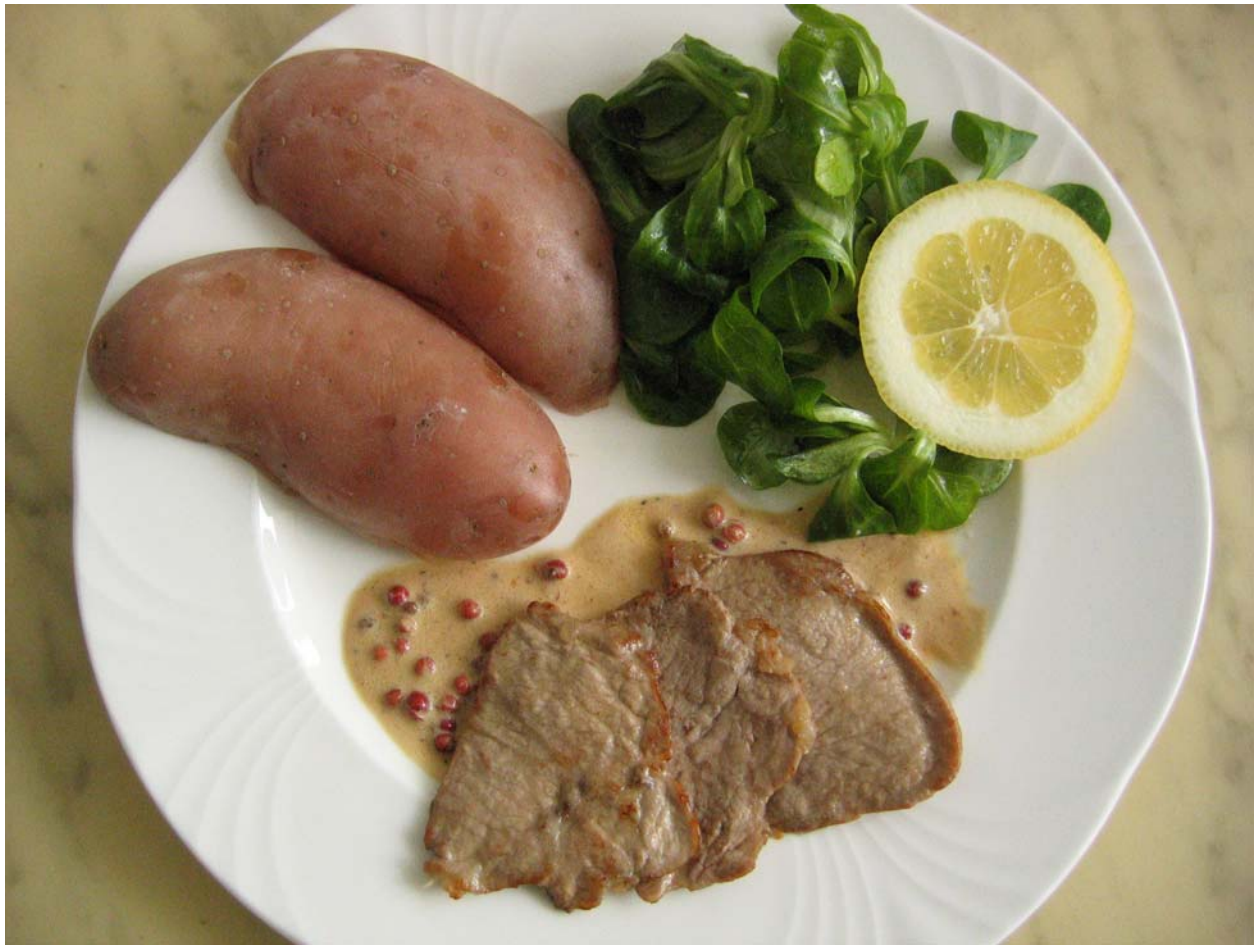


Kalbsfilet mit rosa Pfeffer

Filet de veau aux baies roses



Zutaten für zwei Personen:

150-200 g Kalbsfilet
Mehl (bevorzugt Wiener
Grössler)
Salz
1 knapper EL Olivenöl
1 kleine Ecke Butter
1 Schuss Noilly Prat (französi-
scher Wermut)
75 ml kräftige Rinderbrühe
2 TL Rosa Beeren (rosa Pfeffer)
1-2 EL Crème fraîche
Pfeffer aus der Mühle

1. Kalbsfilet in dünne
Scheiben schneiden.
Fleisch zwischen Folie aus
Gefrierbeuteln klopfen.
Leicht mehlieren und
salzen.
2. In einer beschichteten
Pfanne in einem Gemisch
von Olivenöl und Butter auf
der einen Seite braten.
Wenn das Fleisch zu
glänzen beginnt bzw.
spätestens wenn Fleisch-
saft austritt, umdrehen,
Hitze abdrehen und noch
1-2 Minuten ziehen lassen.
3. Filetscheiben in Alufolie
warm stellen. Den Braten-
satz mit einem Schuss
Noilly Prat ablöschen und
etwas später 75 ml kräftige
Rinderbrühe zugießen.

4. Rosa Pfeffer dazuge-
ben. Mit Crème fraîche
verfeinern, kurz köcheln
lassen, Fleisch wieder
zugeben.

5. Auf vorgewärmten
Tellern anrichten.

Hinweise:

Rosa Pfeffer ist ein gängiger
Ausdruck für rosa Beeren.

Beilagenempfehlung: Rote
Kartoffeln und Feldsalat, wie
auf dem Bild.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30
min, Hauptspeisen, Fleisch,
Kalb, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2024