Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



KALBSMEDAILLONS MIT PFIFFERLINGEN UND CALVADOS-SAUCE

ZUBEREITUNG: 25 MIN. · KOCHZEIT: 15 MIN. · BACKZEIT: 10 MIN.

Bonjour, ich bin wieder mal da ! Und noch ein herzhaftes Rezept. Es sollte doch auch mal Fleisch sein. Aber dann nur das Feinste : Kalb. Es war wieder gaaanz schwierig gutes Fleisch zu bekommen aber die Suche hat sich gelohnt!

Ich habe ein kleines, einfaches Rezept gemacht, das „JEDER“ nachkochen kann. Es schmeckt einfach himmlisch und ihr braucht keine große Kochkunst zu besitzen. Es ist die perfekte Hauptspeise für einen Abend zu Zweit, um seine(n) Chéri(e) zu bekochen!

Wie oft in Frankreich, ist die Qualität des Fleischs und der Sauce von großer Bedeutung. Ich konnte mich quasi nicht entscheiden, ob es eine Sauce mit Calvados oder mit Porto sein sollte. Eigentlich haben wir es schon 2 Mal nachgekocht und beide Varianten probiert. Es ist schwierig sich zu entscheiden. Ich würde einfach sagen, dass die Calvados Sauce besser mit einem trocknen Weißwein (Sancerre) passt und die Porto Sauce mit einem kräftigen Bordeaux (côte de Saint Mont oder Madiran).

Als Begleitung sollte es auch Pilzen geben, und nach dem Markt Einkauf gab es bei uns Pfifferlinge. Ihr könnt auch sehr gut Steinpilze integrieren.

Auf jedem Fall ist es ein Versuch wert, und so geht es weiter …

Zutaten Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen und Calvados-Sauce:

für 2-3 Personen

350 g Kalbsfilet, 2 kleine Schalotten, 300 g Pfifferlinge, 1 Lorbeerblatt, 100 ml Calvados, 150 g Crème fraîche, 60 Butter, Fleur de sel (aus den Camargue für mich)-Pfeffer

1- Aus dem Kalbsfilet große Stücken schneiden und jedes Stück mit Baumwollfaden umwickeln. (Siehe Foto)

2- Die Butter in eine heißen Pfanne geben und dann die Medaillons mit den Kräutern kurz anbraten , 2 Minuten von jeder Seite.

… Die Medaillons immer wieder mit dem „Beurre Noisette“ (goldbraune geschmolzene Butter) begießen ! (so wird das Fleisch nicht trocken)

Dann die Medaillons aus den Pfanne nehmen, in Alupapier einwickeln und für 10 Minuten bei 150 °C im Backofen ruhen lassen.

4- Während dieser Ruhezeit wird die Sauce vorbereitet:

In die Pfanne kommen jetzt die klein geschnittene Schalotten und die geputzten Pfifferlinge. Das Ganze wird mit Calvados abgelöscht.

Nach 5 Minuten kommt noch die Crème fraîche und es wird kurz mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Und jetzt kann es schon angerichtet werden:

Ich hoffe, ihr werdet euren Schatz bekochen! Es wird Ihm (oder Ihr) sicher schmecken.

Ich wünsche euch einen schönen Tag auch, wenn er so grau ist und einen Guten Appétit.

Bises et à bientôt

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de