

Kalbskotelett mit Champignonsauce und Butternudeln



Zutaten für zwei Personen:

2 dicker geschnittene Kalbskoteletts, je ca. 200 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle
doppelgriffiges Mehl ("Wiener Griessler")

1 EL Olivenöl
1-2 Rosmarinzweige

für die Sauce:

150 ml trockener Weißwein
100 ml Rinderbrühe
100 ml Sahne
125 g Champignons
1 TL Senf (optional)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butternudeln:

gekochte Penne
eine Ecke Butter
1 Karotte
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Kalbskoteletts Zimmertemperatur annehmen lassen. Eventuell Knochen etwas freilegen und abschaben.

2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

3. Die Kalbskoteletts salzen, pfeffern und leicht mit Mehl bestäuben.

4. Backofen auf 120° vorheizen. Einen Rost in mittlerer Stellung einhängen. Ein Backblech als Fettpfanne unterschieben. Die Kalbskoteletts in einer beschichteten Pfanne mit wenig Olivenöl und einem Rosmarinzweig auf jeder Seite ca. 3 Minuten braten, dann in ca. 20 Minuten auf dem Rost im Backofen fertig garen. Die Koteletts sollen

innen teilweise noch rosa sein.

5. Bratensatz in der Pfanne mit Weißwein loskochen, Wein einreduzieren. Dann die Rinderbrühe (alternativ Kalbsfond) zugeben, und die Sahne. Unter Rühren auf die gewünschte Konsistenz einköcheln, kurz vor Fertigstellung die Champignons zugeben und einige Minuten mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell noch einen TL Senf unterrühren.

6. Teller vorwärmen. Anrichten auf Saucenspiegel.

Butternudeln:

Penne und sehr feine Karottenscheiben in Butter braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Hinweise:

Fleisch bei einem vertrauenswürdigen Metzger kaufen. Kalbskoteletts auf diese Art sind ein ganz besonderer Genuss.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 18.01.2023