

## Kalbsnuss an Portweinsauce mit getrockneten Tomaten

Ein feines, klassisches Niedergargericht, das sich gut vorbereiten lässt. Während der langen Garzeit im Ofen kann man sich anderen Tätigkeiten widmen. Ohne grossen Zeitaufwand wird ein einfaches, aber exklusives Menü herbeigezaubert. Wird das Gericht zum Beispiel mit Saisongemüse, Bratkartoffeln, Vor- und Nachspeise ergänzt, verwöhnen wir „entspannt“ unsere Gäste mit einem richtigen Festmahl.



Für 4 - 6 Personen, je nach Beilagen

	Ofen auf 90°C vorheizen und eine Platte mitwärmen
1 EL Bratbutter	in der Bratpfanne erhitzen
800 g Kalbsnuss od. falsches Filet 1 TL Salz Pfeffer aus der Mühle	würzen, rundum während ca. 8 min kräftig anbraten, in vorgewärmte Platte legen
Niedergaren im Ofen:	im Ofen während 2 - 3 Stunden bei 90°C, bis die Kerntemperatur von 65°C erreicht ist (Fleischthermometer)
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten	gut abtropfen, in feine Streifen schneiden und in der warmen Bratpfanne dünsten
2 Knoblauchzehen 2 Schalotten oder 1 Zwiebel	fein schneiden, mitdünsten
1.5 dl Portwein	ablöschen, reduzieren
2 dl Kalbsfond oder Gemüsebouillon	beigeben
2.5 dl Rahm	beifügen, Sauce unter stetigem Rühren zu sämiger Konsistenz einkochen, zugedeckt stehen lassen
einige Tropfen Zitronensaft Salz Pfeffer aus der Mühle	Sauce vor dem Servieren erhitzen, würzen und abschmecken
Kalbfleisch, niedergegart	in feine Scheiben tranchieren, auf vorgewärmte Platte oder Teller anrichten und mit der heissen Sauce umgiessen
Schnittlauch, Zitronenthymian, Rosmarin oder Majoran	zum Garnieren

