

Ein Klassiker: Kalbsmedaillons in Pilzrahm und Spätzle



Im Pfännle serviert...

Unser heutiges Rezept ist wieder ein Klassiker. Allerdings mit edlem Kalbsfilet zubereitet. Wer möchte, kann statt Kalbsfilet auch Schweinefilet oder Rindersteaks nehmen. Die Zubereitung bleibt gleich. Das Fleisch erst anbraten und im Ofen „bunkern“. Kurz vor dem Servieren wird das Fleisch in der Pilzrahmsoße erwärmt. Es schmeckt dann herrlich zart und saftig.

Viel Vergnügen mit unserem Klassiker „Kalbsmedaillons in Pilzrahm und Spätzle“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 800 g Kalbsfilet
- 400 g Champignons
- 200 ml Creme fraiche
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Pilz- oder Kalbsfond
- Petersilie, fein geschnitten
- Etwas Rosmarin

- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
- Abrieb 1/4 Biozitrone
- Salz und Pfeffer
- Öl zum Braten

Für die Spätzle:

- 250 g Weizenmehl
- 4 Ei
- 1/2 TL Salz
- 50 g Butter

2 Zwiebeln, geschält und gewürfelt

Zubereitung

Für die Spätzle 250 g Mehl in eine Schüssel geben. 50 ml Sprudelwasser, Salz und 4 Eier hinzugeben. Mit einem Kochlöffel zu einem feinen Teig verrühren. Den Teig so lange kräftig schlagen, bis er von glatter, zäher Konsistenz ist und in dicken Tropfen vom Löffel fällt. Den Teig für 10 Minuten ruhen lassen.

Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Spätzleteig portionsweise durch einen Spätzlehobel ins kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle nach ca. 1-2 Minuten an die Oberfläche steigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Die Spätzle vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas gesalzener Butter und Schnittlauch warm schwenken.

Das Kalbsfilet in 8 Scheiben schneiden und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. In einer Pfanne die Kalbsmedaillons mit Öl auf beiden Seiten je 1 Minute scharf anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und im, auf 70°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Backofen, 20 Minuten nachziehen lassen.

In der gleichen Pfanne die geviertelten Pilze, Knoblauchscheiben und die Zwiebelwürfel mit etwas Butter ca. 5 Minuten goldgelb anschwitzen. Danach mit 100 ml Weißwein ablöschen und 2 Minuten einkochen. Mit dem Fond angießen und auf die Hälfte einkochen lassen. Anschließend mit der Creme fraiche verfeinern und mit Petersilie, Zitronenabrieb und Rosmarin abschmecken.

Die Kalbsmedaillons im Pilzrahm erwärmen und servieren.