

KALBSMEDAILLONS IN COGNAC-RAHMSAUCE

Zutaten für 4 Personen

- 2 EL Bratbutter
- 8 Kalbsmedaillons
(je ca. 80 g, ca. 3 cm dick)
- 0.8 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 0.5 dl Cognac
- 1 Schalotte
- 1 EL Cognac
- 1 TL Edelsüss-Paprika
- 1.5 dl Fleischbouillon
- 2 dl Saucen-Halbrahm



Zubereitung

Ofen auf 60 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen. Bratbutter in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch würzen, beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 2 Min. fertig braten. Cognac dazugliessen, Fleisch flambieren (siehe Tipps). Herausnehmen, warm stellen.

Speck in feine Streifen schneiden, Schalotte schälen, fein hacken. Speck in derselben Pfanne ca. 2 Min. ohne Fett knusprig braten. Schalotte kurz mitbraten. Cognac und Paprika beugeben, kurz einköcheln. Bouillon und Saucen-Halbrahm dazugliessen, ca. 5 Min. köcheln. Fleisch mit dem entstandenen Fleischsaft wieder beugeben, nur noch heiss werden lassen.

Tipp: Mit einem langen Streichholz aus sicherer Distanz den Cognac anzünden. Flambieren, bis der Alkohol verbrannt ist. Achtung! Nie unter eingeschaltetem Dampfzug flambieren!

Tipp: Statt Kalbs- Schweinsmedaillons verwenden.

Dazu passt: Trockenreis, Risotto.