Kalbskotelett

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	30 Min.
Garzeit	2 Std.
Portionen	4
Gerät	CombairSteamer V6000 ab 2021

zartes Kotelett mit Morchelsoße

Kalbskotelett

800 g Kalbskotelett am Stück

Butterschmalz zum Anbraten

etwas Salz

etwas Pfeffer

Morchelsauce

100 g Morcheln, oder 30 g getrocknete Morcheln, eingeweicht, abgetropft

1 Schalotte, gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

Butterschmalz zum Dünsten

50 ml Cognac

400 ml Kalbsfond

250 ml Sahne

1½ EL Maisstärke

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Zitronensaft

Anrichten

etwas Fleur de Sel

Kalbskotelett

Fleisch großzügig salzen. Butterschmalz in einer Bratpfanne erhitzen. Fleisch rundum scharf anbraten und mit Pfeffer würzen. Auf einem Gitterrost auf der mittleren Auflage einschieben. Ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech auf der unteren Auflage einschieben. Gargutsensor in die dickste Stelle des Fleisches stecken und mit dem Garraum verbinden.

Mit Zartgaren angebraten bei 59 °C Kerntemperatur 2 Stunden garen.

Morchelsauce

Morcheln vierteln, waschen und gut abtropfen. Morcheln, Schalotten und Knoblauch mit Butterschmalz in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze glasig dünsten.

Cognac dazugießen, auf die Hälfte einkochen. Kalbsfond, Sahne und Maisstärke verrühren, in die Pfanne gießen und unter gelegentlichem Rühren aufkochen. Sauce bei mittlerer Hitze auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Anrichten

Fleisch in Scheiben schneiden. Etwas Fleur de Sel über die Schnittflächen streuen und Sauce dazu servieren.

Garschritte

Zartgaren, bis Garguttemperatur 59 °C(max 2 Std.)

Zubehör

Gitterrost

Kuchenblech

Gargutsensor

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022