

IN RAHM UND SCHNITTLAUCH POCHIERTES KALBSFILET

- 600 gr. Kalbsfilet Das Kalbsfilet würzen und in einer Guss-
pfanne kurz und gut anbraten.
- 1 TL Knoblauch Ganz fein schneiden und mit Salz und
Pfeffer würzen. Im Umluftbackofen
bei 180 Grad ca. 12 Min. braten, dann
herausnehmen.
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Schnittlauch Zwiebel schälen und hacken. Schnitt-
lauch waschen und fein schneiden.
- 1 EL Erdnussöl Das Öl in einer Pfanne erhitzen und
die Zwiebeln und den Schnittlauch gut
andünsten. Die Zwiebeln und den Schnittlauch
mit Weisswein ablöschen und mit Rahm auf-
füllen, aufkochen und über das Kalbsfilet
geben.
- 1 1/2 bis 2 dl Weisswein
- 1 1/2 dl bis 2 dl Rahm
-
- 20 gr Butter Bei 90 Grad 10 min. warm stellen. Der
Rahm der über das Kalbsfilet gegossen wurde
in die Pfanne zurück giessen und auf 2 dl.
einkochen, mit Butter schaumig rühren,
mit Salz und Pfeffer würzen.

KARTOFFEL-SPAGETTI

Die Kartoffelfäden in einen Ring
geben und im Bratfett langsam
braten.