

>> Zutaten für 4 Portionen

8 Kalbsmedaillons à ca. 50 – 60 g
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Bratbutter
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
100 ml Weißwein
1 Limette
100 ml Schlagobers
100 ml Kalbsfond

Salz, Pfeffer, Cayenne
4 Basilikumblätter



Kalbsmedaillons mit Limettensauce

Fleisch würzen, den Backofen auf 75 – 80 °C vorheizen, einen Teller darin vorwärmen. Butter erhitzen, die Medaillons auf jeder Seite 1 Minute braten, auf den vorgewärmten Teller legen und im Ofen nachgaren lassen. Die Zwiebel im Bratfond dünsten und mit dem Wein ablöschen, zur Hälfte einkochen. Die Schale der Limette dünn abschälen, in feinste Streifen schneiden und in etwas Wasser kurz blanchieren; in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Limette auspressen und den Saft zu den Zwiebeln geben. Schlagobers und Fond beifügen und kurz kochen. Sauce pikant abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Limettenschalen-Streifen beifügen; mit den Basilikumblättern garnieren.

Tipp:

Limetten können Sie durch Zitronen ersetzen. Statt Kalbsfond können Sie auch Bouillon verwenden. Zitronenbasilikum eignet sich für dieses Gericht besonders gut.



Backofen

Einstellung
Temperatur
Einschubhöhe
Zeit

Ober-/Unterhitze
75 – 80 °C
1. Ebene von unten
40 – 50 Minuten
+ vorheizen

Weinempfehlung:

Für die Kombination von gebratenem Fleisch, das nach Röststoffen im Wein verlangt, und dem zarten Hauch von Limone in der Sauce ist ein Wein, der im Barrique ausgebaut wurde, jedoch Frucht besitzt, gefragt. Probieren Sie unbedingt den Le Soula von der Domaine Gauby in Roussillon (F). Eine Entdeckung aus dem aufstrebenden Gebiet in Südfrankreich.