

Kalbskoteletten am Stück mit Rahmsauce und getrockneten Tomaten

(4 – 6 Personen)

Zutaten: ca. 1,2 kg Kalbskoteletten am Stück
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter oder Olivenöl zum anbraten
ca. 150 g in Olivenöl eingelegte, abgetropfte Tomaten
1 Knoblauchzehe
etwas Portwein
1,5 dl Kalbsfond
2 dl Halbrahm
nach belieben Schnittlauch

Zubereitung: Backofen und eine Platte auf 80 Grad vorwärmen.
Das Kalbfleisch rundherum kräftig anbraten,
danach salzen und pfeffern.
Auf vorgewärmter Platte im Ofen ca. 3 Std. nachgaren lassen.
Tomaten in Streifen schneiden.
Im Bratensatz Tomaten und gepressten Knoblauch anziehen.
Mit Portwein ablöschen kurz einkochen lassen.
Kalbsfond dazugiessen und nochmals leicht einkochen.
Danach den Halbrahm beifügen, kochen bis die Sauce
sich sämig bindet. Beiseite stellen.
Vor dem servieren Sauce nochmals wärmen
(nicht mehr kochen).
Nach Belieben etwas Schnittlauch in Röllchen geschnitten
begeben.

Dazu passt Wildreis, Spinat oder Taglierini