



Kalbskotelett an Steinpilzrahmsauce mit rotem Madagaskarpfeffer

Ein dickes Kalbskotelett wird, richtig zubereitet, so ganz saftig und zart. Es wird nur kurz in der Bratpfanne angebraten und zieht danach im 80° heißen Ofen 20 Minuten nach. Die einfache, aber gehaltvolle Sauce aus Steinpilzen, Bouillon und Rahm wird derweil separat zubereitet. Erst kurz vor dem Anrichten kommen Rahm und leicht zerdrückte Körner vom roten Madagaskarpfeffer dazu. Dieser Pfeffer ist gar nicht scharf, offenbart aber trotzdem ein wunderbares Pfefferbouquet, das sich erst beim Kauen der Körner entfaltet. Damit dieses Aromenspiel richtig zur Geltung kommt, sollte das Kalbskotelett nur zurückhaltend gewürzt werden: Mit Pfeffer, Salz und süßem Paprika. Es lohnt sich, diese feine Sauce reichlich zu bemessen und dazu Fusilli zu servieren, die mit ihrer gewendelten Form viel Sauce aufnehmen können.

Zutaten (1 Portion)

1 Kalbskotelett 280g
15g getrocknete Steinpilze
1 kleine Schalottenzehe
1/2Tl Hühnerbouillon (Extrakt)
1dl Vollrahm
2Tl roter Madagaskarpfeffer
60g Fusilli
Salz, Pfeffer, Paprika (süß)
Bratbutter

Zubereitung

Getrocknete Steinpilze 2 Stunden in lauwarmen Wasser einweichen.

Kalbskotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Ofen mit einem Teller oder einer Gratinform auf 80° vorheizen.

Kalbskotelett beidseitig mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Auf jeder Seite ca. 1,5 Minuten in Bratbutter scharf anbraten. Auf den vorgeheizten Teller legen und für 20 Minuten im Ofen nachziehen lassen.

Schalottezehe fein hacken und kurz in der Bratpfanne andünsten (Temperatur drosseln). Mit ca. 2dl Einweichwasser von den Steinpilzen ablöschen, Bouillon-Extrakt zugeben und auflösen. Eingeweichte Steinpilze zugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Vollrahm zugeben, Pfefferkörner leicht zerdrücken und ebenfalls zugeben. Nochmals ca. 3-5 Minuten leicht köcheln lassen. Wer mag, bindet die Sauce leicht mit Maizena.

Während die Sauce köchelt, die Fusilli kochen (ca. 13 Minuten).

Kalbskotelett aus dem Ofen nehmen, den ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben.

Anrichten!







Kalbskotelett nach 20 minütigem Nachgaren im Ofen

