

Rosa gebratenes Kalbsfilet an Whisky-Sauce

Hauptgericht für 6 Personen

Zutaten:

1 Kalbsfilet ca. 900 – 1000 gr.

Marinade:

1 EL Öl
2 EL Whisky
wenig Pfeffer aus der Mühle und etwas
Fleischgewürz

Bratbutter, Salz

Das Filet allenfalls mit Küchenschnur binden.
Öl, Whisky und Gewürze gut verrühren und das
Fleisch damit marinieren. Möglichst einen halben Tag
im Kühlschrank marinieren lassen.

Das Fleisch ca. 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem
Kühlschrank nehmen, Marinade etwas abstreifen.
Ofen auf 80 Grad (Unter-/Oberhitze) vorheizen.
Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen.
Filet salzen und allseitig ca. 2 Min. scharf anbraten.
Erst wenden wenn sich eine Kruste gebildet hat.
Fleisch nun aus der Pfanne nehmen und den
Gargutsensor an der dicksten Stelle einstecken.
Niedergaren: Ca. 1 ¾ bis 2 Stunden im auf 80 Grad
vorgeheizten Ofen. Die Kerntemperatur sollte ca. 58-
60 Grad betragen (rosa).

Sauce:

5 EL guter Whisky
3 dl Kalbsfond
ca. 1 dl Saucenrahm
Salz, Pfeffer und evt. etwas Dijon-Senf

Whisky und Kalbsfond in derselben Bratpfanne
aufkochen und Bratensatz lösen. Durch ein Sieb in
ein Pfännchen giessen.
Sauce auf ca. 2 dl einkochen lassen und danach den
Saucenrahm zugeben.
Sauce abschmecken und nur noch heiss werden
lassen. Zum Kalbsfilet servieren.



Wein-Empfehlung

Unsere Empfehlung hierzu wäre der Classique von Eikendal Vineyards, ein schöner Bordeaux-Blend aus Südafrika.

En Guete.