

Kalbsgeschnetzeltes mit Zucchini-Estragon-Sauce



Zutaten

Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini à ca. 150 g
- 4 Zweige Estragon
- 600 g Kalbsgeschnetzeltes
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter
- 1 dl trockener Weisswein
- 4 dl Halbrahm

Zwiebel fein hacken, Knoblauch in Scheiben schneiden. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Estragonblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.

Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Portionenweise bei grosser Hitze in der Hälfte der Bratbutter rundum sehr kurz anbraten. Fleisch zugedeckt warm halten.

Zwiebel und Knoblauch im Bratensatz in restlicher Bratbutter andünsten. Zucchini zugeben und mitdünsten. Mit Wein ablöschen. Rahm dazu giessen. Sauce ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis sie leicht dickflüssig ist. Fleisch zur Sauce geben und warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Estragon mischen.