

KALBEREI MIT IRISH COFFEE



2 Personen
Zubereitungszeit: ca. 15
Minuten

ZUTATEN

200 g Teigwaren

1 EL Bratbutter
4 Kalbsmedaillons
0.25 TL Salz
wenig Pfeffer

1 TL Butter
0.5 Schalotte
1 EL Kaffeebohnen
1 dl Rahm
2 dl Kalbsfond
2 EL Whisky
1 TL Maizena
wenig Salz
wenig Pfeffer

ZUBEREITUNG

Backofen auf 70 Grad
vorheizen, eine Platte warm
stellen. Teigwaren im
siedenden Salzwasser al
dente kochen, abtropfen.



Bratbutter in einer
Bratpfanne heiss werden
lassen. Fleisch bei grosser
Hitze beidseitig je ca. 2 Min.
braten, herausnehmen, im
Ofen warm stellen.



Schalotte fein hacken.
Butter in derselben Pfanne
warm werden lassen,
Schalotte bei mittlerer Hitze
ca. 1 Min. andämpfen.
Kaffeebohnen dazugeben,
Rahm und Fond
dazugiessen, aufkochen.
Hitze reduzieren, ca. 7 Min.
köcheln. Whisky mit dem
Maizena verrühren,
dazugiessen und ca. 3 Min.
weiterköcheln, würzen.

(Quelle: www.bossi.ch)