

# Kalbsbrustschnitten mit Erbsen



*Kalbsbrustschnitten – auch Tendrons genannt – können beim Metzger gleich fertig gebunden gekauft werden.*

## Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

4 Kalbsbrustschnitten (Tendrons), vom Metzger gebunden, je ca. 200 g  
8 Salbeiblätter  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 Schalotten  
1 Esslöffel Bratbutter  
1 Teelöffel Tomatenpüree  
1.5 dl trockener Marsala oder Madeira  
2 dl Gemüsebouillon oder Kalbsfond  
1 Teelöffel Fleischextrakt  
300 g tiefgekühlte Erbsen  
1 dl Rahm  
1 Prise Cayennepfeffer  
1 Spritzer Zitronensaft

Die Kalbsbrustschnitten auf der Arbeitsfläche auslegen, je 2 Salbeiblätter darauf fixieren oder je nach Bindung unter die Küchenschnur schieben. Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schalotten schälen und fein hacken.

In einer Pfanne, in der die Kalbsbrustschnitten gut nebeneinander Platz haben, die Bratbutter erhitzen. Das Fleisch auf jeder Seite 2–3 Minuten goldbraun anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Im Bratensatz die Schalotten und das Tomatenpüree 2–3 Minuten andünsten. Den Marsala oder Madeira dazu giessen und kräftig aufkochen. Dann den Fond oder die Bouillon sowie den Fleischextrakt beifügen, die Kalbsbrustschnitten in die Sauce legen und zugedeckt etwa 1½ Stunden schmoren lassen. Mit einer Gabel die Garprobe machen: Die Kalbsbrustschnitten sollen sich beim Einstechen sehr weich anfühlen.

Während das Fleisch gart, in einer Pfanne reichlich Wasser aufkochen. Die Erbsen beifügen und 3 Minuten leise kochen lassen. Abschütten und gut abtropfen lassen.

Die weich gegarten Kalbsbrustschnitten aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Rahm und die Erbsen beifügen, die Sauce aufkochen und leicht cremig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und wenig Zitronensaft abschmecken. Zuletzt die Kalbsbrustschnitten wieder beifügen und nur noch gut heiss werden lassen.