

# Kalbsfilet mit Champignons an Noilly-Prat-Sauce



## Zutaten

- 400 g Champignons
- 1 Stück Frühlingszwiebel
- 1 Stück Knoblauchzehe
- 600 g Kalbsfilet
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1.5 dl Noilly Prat
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel Tomatenpüree
- 1 dl Kalbsfond, oder Hühnerbouillon
- 1 dl Doppelrahm
- 1 Bund Kerbel

## Zubereitung

Für 4 Personen

1. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2. Die Champignons rüsten und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls hacken.

3. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter kräftig erhitzen und das Kalbsfilet darin rundum je nach Dicke 4-5 Minuten anbraten. Sofort in die vorgewärmte Form geben und im 80 Grad warmen Ofen 1 3/4-2 Stunden nachgaren lassen.

4. Den Bratensatz mit dem Noilly Prat ablöschen und durch ein Siebchen giessen, um verbrannte Rückstände zu entfernen. Beiseite stellen.

5. In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Darin die Frühlingszwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Die Hitze höher stellen, die Champignons beifügen und unter Wenden anbraten; ziehen die Pilze Saft, diesen vollständig verdampfen lassen. Das Tomatenpüree dazugeben und kurz mitrösten. Den Bratenjus und die Bouillon dazugiessen und auf etwa 1 dl einkochen lassen. Den Doppelrahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite stellen.

6. Den Kerbel hacken.

7. Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und den Kerbel beifügen. Das Kalbsfilet in Scheiben aufschneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce übergiessen.

Als Beilage passen feine Nudeln oder in Olivenöl gebratene kleine Schalenkartoffeln.

(Quelle: wildeisen.ch)