

Kalbsplätzchen an Dörrtomaten-Basilikum-Sauce



Zutaten

Für 4 Personen

- 12 Kalbsplätzchen klein
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Esslöffel Bratbutter
- 1 dl Portwein weiss, ersatzweise Noilly Prat
- 1 Schalotte
- 1 Teelöffel Butter
- 2 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Rahm
- 6 Dörrtomaten in Öl eingelegt
- 0.5 Bund Basilikum
- 25 g Parmesan gerieben

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

Die Kalbsplätzchen mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Schnitzel in 2 Portionen bei grosser Hitze jeweils auf der ersten Seite je nach Dicke 1-1½ Minuten anbraten, dann wenden und auf der zweiten Seite nur noch 30-45 Sekunden weiterbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 20-30 Minuten nachgaren lassen.

Den Bratensatz mit dem Portwein oder Noilly Prat auflösen und durch ein feines Sieb in ein kleines Gefäss giessen.

Die Schalotte schälen und hacken. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den aufgelösten Bratensatz und die Bouillon beifügen und alles auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer gut mixen.

Während die Sauce kocht, die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen. In kleine Würfelchen schneiden. Das Basilikum fein hacken.

Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Dörrtomaten und Parmesan beifügen und alles gut 1 Minute kochen lassen. Zuletzt das Basilikum untermischen und die Sauce mit Salz sowie Pfeffer abschmecken. Über die Kalbsplätzchen auf der Platte giessen und sofort servieren.