

Kalbsmedaillon mit Balsamico-Sauce



Zutaten für 4 Personen

- 8 Kalbsmedaillon à je 50-60
mit Salz und Pfeffer würzen
- 2 EL Olivenöl zum anbraten

Sauce

- 1 kleine gehackte Zwiebel
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 TL Mehl
- 1 dl Rotwein
- 2 dl Gemüsebouillon
- ½ dl Aceto Balsamico („Bronzo“ von Acetaia Guerzoni)
- 80 g sehr kalte Butter

Die Medaillons würzen und in der heissen Bratbutter auf jeder Seite 1 ½ Minuten anbraten. Auf einer heissen Fleischplatte in den auf 80 Grad C vorgewärmten Ofen geben. 25-35 Minuten nachgaren lassen.

Im Bratensatz die Zwiebeln mit dem Tomatenpüree dämpfen, Mehl darüber streuen und kurz mitrösten. Mit Wein ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen. Gemüsebouillon dazu giessen, nochmals einige Minuten kochen. Absieben und den Balsamico begeben. Kurz vor dem Servieren die kalte Butter flockenweise in die kochende Sauce rühren. Die Medaillons mit der Sauce überziehen.

Servieren Sie dazu feine Nudeln oder Reis von La Terra e il Cielo!

En guete!!