Die KochLöffel

Seit 2013

11.08.2017 / Fredy Horisberger

Anzahl: 4 Personen
Rezeptgruppe: Hauptspeise

Kalbsmignons mit Limonensauce

Zutaten	**Zubereitung**
8 Kalbsmignons à ca. 50 – 60 g Salz, Pfeffer aus der Mühle	Fleisch flachklopfen und würzen. Den Backofen auf 80° vorheizen
Bratbutter	erhitzen, die Mignons auf jeder Seite 1 Minute braten, in den Ofen legen und nachgaren lassen
1 kleine Zwiebel, fein gehackt	im Bratfond dünsten
1 dl Weisswein	ablöschen, zur Hälfte einkochen
1 Limone	Schale dünn abschälen, in feinste Zesten schneiden, in wenig Wasser kurz blanchieren; in einem Sieb abgiessen und mit kaltem Wasser abschmecken. etwas Limonensaft auspressen und zu den Zwiebeln geben. (nicht zu viel)
1 dl Doppelrahm 1 dl Kalbsfonds	beifügen, kurz kochen
Salz, Pfeffer, Cayenne Liebig Fleischextrakt	Sauce pikant abschmecken, und nach Bedarf mit Liebig Fleischextrakt verfeinern.
4 Zitronen Basilikum-Herzblätter	kurz vor dem servieren die Limonenschalen-Streifen beifügen und mit den Basilikum garnieren