

Kalbsnuss an Portweinsauce mit getrockneten Tomaten

Kalbsnuss an Portweinsauce mit getrockneten Tomaten

Zutaten für 12 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 90 Min

Menu: [15.02.2012](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

250 g in Olivenöl eingelegte getrocknete Tomaten, abgetropft gewogen
5 Knoblauchzehen
5 Schalotten
1500-2000 g runde Kalbsnuss
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
5 EL Bratbutter
375 ml Portwein
500 ml Kalbsfonds
750 ml Rahm
einige Tropfen Zitronensaft
2 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 80 ° C vorheizen und eine Platte mitwärmen.
- 2 Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen. In Streifen schneiden.
- 3 Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken.
- 4 Die Kalbsnuss mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter rundherum 8 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und sofort auf die vorgewärmte Platte geben. Im vorgeheizten Ofen bei 80 ° C 2 ½ Stunden nachgaren lassen.
- 5 Im Bratensatz Tomaten, Schalotten und Knoblauch andünsten. Mit dem Portwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Kalbsfonds dazugiessen und alles wiederum auf etwa 225 ml einkochen lassen.
- 6 Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie cremig bindet. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Beiseite stellen.
- 7 Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen und den Schnittlauch mit der Schere dazuschneiden. Die Kalbsnuss in dünne Scheiben schneiden, anrichten und mit Sauce umgiessen.