

Flambierte Kalbssteaks an Morchelsauce

Flambierte Kalbssteaks an Morchelsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 40 Min.

Menu: [19.04.2017](#)

Creation: [Rolf Gilgen](#)

Morchelsauce:

20 g Butter erwärmen
1 Zwiebel fein schneiden, zugeben, andämpfen
2 EL Mehl zugeben, dünsten
1 dl Weisswein ablöschen
3 dl Bouillon dazugeben, aufkochen
wenig Salz, Pfeffer, Muskat würzen
100 g Morcheln grosse Morcheln, ev. Zerkleinern, zugeben. 10-15 Minuten auf kleiner Stufe kochen lassen
1-1,5 dl. Rahm Sauce verfeinern
wenig Zitronensaft abschmecken

Kalbssteak:

2 EL Öl in einer Bratpfanne erwärmen
4 Kalbssteak (ä 150 g) Steaks beidseitig je 3 Minuten braten. Pfanne beiseitestellen
1 dl Cognac darüber gießen, flamieren

Morchelsauce über die Kalbssteaks geben, nochmals kurz aufkochen