

# 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 (à 150 g) Steaks beidseitig je 3 Minuten braten. Pfanne beiseitestellen  
1 dl Cognac darüber giessen, flambieren

Morchelsauce über die Kalbssteaks geben, nochmals kurz aufkochen