

Kalbsmilken flambiert an Morchelrahmsauce

Kalbsmilken flambiert an Morchelrahmsauce

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 45 Min.

Menu: [23.1.2019](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 4 Personen

Menge	Einheit	Zutaten
600	Gramm	Kalbsmilken beim Metzger vorbestellen
60	Gramm	Butter
50	Gramm	Morcheln am Vortag einweichen, Einweichwasser zur Seite stellen, die Morcheln länglich vierteln ca. 4 x gut waschen (Sand)
2	Stk	Eschalotten fein gehackt
3	dl	Vollrahm
1	dl	Weisswein
1/2	Stk	Abgeriebene Zitrone
3	cl	Cognac
80	Gramm	Kochbutter in Würfel
		Salz/Pfeffer aus der Mühle
	Peterli/Schnittlauch	Gehackt/geschnitten

Zubereitung Die frischen Milken in kleine (Nüsschen) zupfen und von den Häutchen befreien. In einer Teflonpfanne ca. 40 gr Butter erhitzen bis sie braun ist.

Die Milken darin anbraten bis sie ebenfalls leicht braun sind. Mit Salz/Pfeffer würzen und warm stellen.

Die restlichen Butter in die Pfanne geben, die Eschalotten mit den geschnittenen Morcheln mitdünsten, Cognac dazu und flambieren.

Mit dem Weisswein und dem Einweichmorchelfond der vorher aufgekocht und abgeschäumt wurde, ablöschen.

Abrieb der Zitrone, die ganze Flüssigkeit einreduzieren, Vollrahm begeben, würzen abschmecken, mit dem kalten Butter binde.

Die Milken dazu und kurz aufwärmen nicht kochen und mit dem gehackten Peterli/Schnittlauch bestreuen.

TIPPS TRICKS UND INFOS

Die getrockneten Morcheln am Vortag einweichen, das Einweichwasser nicht entsorgen, durch ein Sieb passieren, aufkochen abschäumen und als Fond verwenden.

Es können je nach Saison auch frische Morcheln verwendet werden.