

# Pochiertes Kalbsfilet im Kräutermantel mit Morcheln in Cognac - Rahm

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Edel, sommerlich leicht, herzhaft, stimmig

## Zutaten

- 600 g pariertes Kalbsfilet
- 1 Gläschen Kalbsfond, 200 - 250 ml
- 50 g getrocknete Spitzmorcheln
- 50 -60 g gemischte, frische Kräuter aus: z.B. Petersilie, Estragon, Kerbel, Salbei, Zitronenthymian, gehackt
- 2 - 3 Schalotten, gewürfelt
- 50 g Weinbrand
- 50 ml Sahne
- 50 ml Crème fraiche
- 50 g kalte Butter
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Die Morcheln ca. 15 min. in kaltem Wasser einweichen, bedecken.

### Schritt3

Das untere Viertel des pfannenfertigen Kalbsfilets zur Hälfte einschneiden und zum dicken Ende überklappen; mit Küchengarn binden.

#### **Schritt4**

(Dieser kleine Profitrick ermöglicht, das Kalbsfilet gleichmäßig rosa zu braten und zu tranchieren)

#### **Schritt5**

Herzhaft salzen und pfeffern, etwas mit Olivenöl einreiben und in den gehackten Kräutern wälzen, etwas andrücken.

#### **Schritt6**

Straff in Klarsichtfolie wickeln, vorn und hinten binden.

#### **Schritt7**

Für ca. 20 min. in etwa 90° C siedendes Wasser geben, keinesfalls kochen lassen.

#### **Schritt8**

Danach heraus nehmen und ca. 5 min. „ausruhen“ lassen.

#### **Schritt9**

Der Morchelsoßen Ansatz.

#### **Schritt10**

Die Schalottenwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen und die ausgedrückten Morcheln dazu geben, etwas mit anschwitzen, salzen, pfeffern.

#### **Schritt11**

Den Morchelfond durch eine Kaffeefilter Tüte passieren und den Ansatz mit dem Cognac und dem Kalbsfond ablöschen, aufgießen.

#### **Schritt12**

Etwas einkochen lassen, Sahne und Crème fraiche dazu geben, alles auf die benötigte Menge reduzieren lassen.

#### **Schritt13**

Nachschmecken und die kalte Butter unterheben, nicht mehr kochen lassen.

#### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt15**

Das Kalbsfilet aus der Folie schälen und in 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden.

#### **Schritt16**

Die Soße mit den Morcheln verteilen, umgießen.

## **Schritt17**

Dazu reiche ich frischen Spargel und neue Pellkartöffeln.

## **Schritt18**

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** edel, herzhaft, kräutermantel, morcheln, sommerlich leicht, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pochiertes-kalbsfilet-im-kräutermantel-mit-morcheln-in-cognac-rahm/>