

STEPHAN`S METZ`G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Kalbsnuss an Zitronen-Senfsauce



Zutaten für 6 Personen

Fleisch

1,2 bis 1,3 kg gebundene Kalbsnuss von der Stephan`s Metz`g
Olivenöl
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Salz oder Gewürzmischung

Sauce

1 Schalotte
½ El Butter
1 dl Noilly Prat
2 dl hausgemachter Kalbsfond von Stephan`s Metz`g
2 dl Doppelrahm

STEPHAN'S METZ`E

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

1 El körniger Senf
1 El Zitronensaft
1 grosse Prise Zucker
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zitronenzesten

2 Zitronen
1 dl Wasser
1 El Zucker
1 gute Prise Salz

Zubereitung

Zitronenzesten: Die Zitronen mit heissem Wasser kurz waschen und mit einem Zestenmesser die Schale lösen.

Ein El Zitronensaft auspressen und mit dem Wasser, Zucker, Salz sowie den Zitronenzesten in kleinem Pfännchen auf lebhaftem Feuer kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist. Bis zum Servieren beiseite stellen.

Sauce: Die Schalotte fein hacken und in kleinem Pfännchen in der warmen Butter glasig dünsten. Noilly Prat beifügen und zur Hälfte einkochen.

Den Kalbsfond dazu giessen, aufkochen, dann den Rahm beifügen. Die Sauce evtl. mit dem Stabmixer fein pürieren. Nochmals aufkochen bis die Sauce leicht cremig wird. Senf, Zitronensaft und Zucker beifügen; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren beiseite stellen.

Fleisch: Gewürzte Kalbshuft in der Pfanne kurz anbraten. Im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde nachgaren lassen bis die Kerntemperatur 64 Grad erreicht ist (ev. bei 80 Grad 2 Stunden).

Vor dem Servieren die Sauce erwärmen, dann den Zitronenzesten beifügen.

E Guete☺!

Intro:

Ein feines Stück Kalbfleisch, abgerundet mit einer exzellenten Sauce