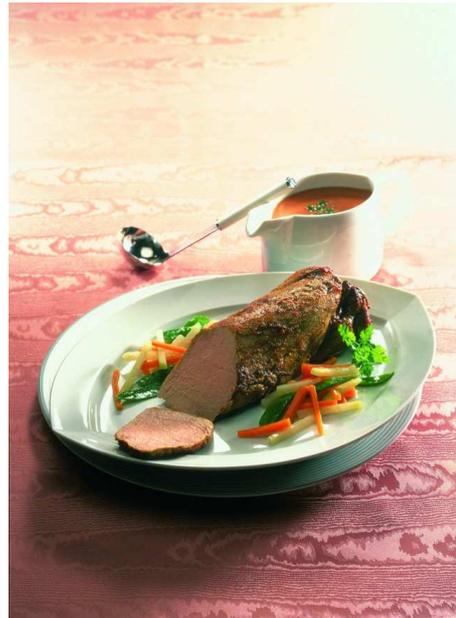


Kalbsfilet mit Kräutersoße

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kalbsfilet ca. 800 g
- Salz, Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- Salbei
- Estragon, Oregano
- Petersilie
- 1 EL Butterschmalz
- ¼ l Weißwein
- 1 Becher Creme fraîche
- 2 Eigelb
- 4 Möhren, 2 Kohlrabi
- 250 g Zuckerschoten
- 1 EL Butter



Zubereitung:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Kalbsfilet salzen und pfeffern, die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen, das Filet darin rundherum anbraten. Anschließend mit Oregano und Estragon würzen und mit den Zwiebelscheiben und den Salbeiblättern belegen und ca. 20 Minuten braten. Nun das Kalbsfilet aus dem Bräter nehmen und den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Crème fraîche aufrühren und anschließend durch ein Sieb geben. Zuletzt die gehackte Petersilie zugeben und die Soße abschmecken. Das Kalbsfilet aufschneiden und mit der Soße servieren. *Gemüsebett*: Möhren und Kohlrabi schälen und in feine Streifen schneiden. Von den Zuckerschoten die Stiele entfernen. Nun das gesamte Gemüse in Salzwasser 10 Minuten gar kochen, Wasser abgießen, die Butter hinzufügen und das Gemüse darin schwenken. Auf den Tellern ein Gemüsebett arrangieren, Fleisch darauf anrichten, Soße dazu reichen.