

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Kalbsfilet mit Schinkenrand und Zwiebel-Pfifferlingen

(für 4 Personen)

600 g Kalbsfilet
8 bis 10 Scheiben
luftgetrockneter
Schinken
Rapsöl
Kräutersalz
Pfeffer

Zwiebel- Pfifferlinge

500 g rote Zwiebeln
2 mittelgroße Möhren
20 ml Olivenöl
150 g brauner Zucker

100 ml Rotweinessig
100 ml roter
Balsamicoessig
50 ml Sojasoße
Salz, Pfeffer
Chilipulver
2 bis 3 Zweige
Liebstöckel
2 bis 3 Zweige Thymian
1 Messerspitze Butter
200 g geputzte
Pfifferlinge



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Merle Weidemann

Den Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Das **Kalbsfilet** in 3 cm dicke Scheiben schneiden, den Rand mit Schinken umwickeln und in einem Bräter in heißem Öl von jeder Seite etwa 2 bis 3 Minuten anbraten.

Das Fleisch mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform legen, mit Alufolie abdecken und etwa 30 Minuten im heißen Backofen nachziehen lassen.

Für die **Zwiebel-Pfifferlinge** die Zwiebeln pellen und achteln. Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel- und Möhrenstücke mit Olivenöl in den Bratsatz geben und unter gelegentlichem Wenden anbraten.

Die Zwiebeln mit Zucker bestreuen und kurz karamellisieren lassen. Rotweinessig, Balsamicoessig und Sojasoße zugießen, umrühren. Mit Salz, Pfeffer, Chili, Liebstöckel und Thymian würzen. Die Flüssigkeit 20 Minuten einkochen lassen. Butter und Pfifferlinge zugeben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen..

Zum **Servieren** das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf eine vorgewärmte Platte setzen. Die Kräuterzweige aus der Zwiebel-Pfifferling-Mischung nehmen und auf die Steaks verteilen.



**Besser von hier: KDK – Kalbfleisch
aus Deutschland steht für höchsten Genuss
und für gesunde Ernährung.**

Weitere Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen