

Kalbsplätzli an einer Morchelsosse

Die Vorarbeit:

10 g getrocknete Morcheln in warmem Wasser einweichen **oder**

La Mise en Place:

100 g frische Morcheln, 1 Zwiebel, 2 Kalbsplätzli, Pfeffermühle, Paprika, Butter, ½ dl Weisswein, allenfalls 1,5 dl Bouillon, ½ dl Halbrahm, 150 g Nudeln

Die Vorbereitung:

Morcheln putzen und grosse Morcheln halbieren. Die Zwiebel fein hacken. Kalbsplätzli mit Pfeffer und Paprika bestreuen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch auf jeder Seite zwei Minuten anbraten. Auf ein ausgelegtes Blech setzen und in den Ofen schieben.

Die Zwiebel in der gleichen Bratpfanne im Bratsatz dünsten und mit Weisswein löschen. 1,5 dl Einweichwasser der Pilze (oder Bouillon) und Halbrahm zugießen, die Morcheln zufügen und während fünf Minuten sämig einköcheln. Mit Pfeffer bestreuen.

Nudeln im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

Das Nachgaren:

Bei 80° während zehn Minuten.

Die Vollendung:

Zusammen mit den Kalbsplätzli und der Morchelsosse anrichten.

