

Kalbsplätzli mit Bohnen an Limesosse

La Mise en Place:

250 g Bohnen, Bohnenkraut, 1 Schalotte, 2 Kalbsplätzli, Pfeffermühle, wenig Cayenne, Butter, Saft und Zesten von 1 Lime, 1 dl Bouillon, 1 dl Sossenrahm, Butter

Die Vorbereitung:

Die Bohnen mit Bohnenkraut über Dampf knackig garen, kalt spülen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Schalotte fein hacken. Die Kalbsplätzli fein mit Pfeffer und Cayenne würzen.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Pfännchen Butter schmelzen und die Schalotte darin goldgelb dünsten. Limesaft und Bouillon zugeben. Auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen. Den Sossenrahm angiesen. Noch so lange köcheln, bis die Sosse leicht bindet. Die Limezesten beifügen und die Sosse mit Pfeffer abschmecken.

In der Bratpfanne Butter erhitzen und das Fleisch kurz, aber kräftig braten.

Die Vollendung:

Zum Schluss die Bohnen noch kurz in wenig Butter schwenken und erwärmen. Die Kalbsplätzli mit der Sosse und den Bohnen anrichten.

Alternativen und Varianten:

Statt Bohnen Kefen verwenden und diese schräg in mundgerechte Stücke schneiden.

