

Kalbskotelett mit Rotweinsauce

Zutaten für 4 Personen

2		Doppelte Kalbskoteletts, ca. 1 kg	(oder 4 Koteletts am Stück)
2	EL	Bratbutter	Kotelett rundum insgesamt 6 – 8 Min. anbraten. Auf vorgewärmte Platte geben und in der Mitte des Ofens bei 80°C 2 – 2½ Std. garen lassen (Kerntemperatur 57°C).
0.5	dl	Noilly Prat	
2.5	dl	Rotwein	Bratensatz ablöschen, in Saucenpfanne geben und auf 1 dl einkochen.
2	dl	Kalbsfond	Beigeben und auf 2 dl reduzieren
2	EL	Pfefferkörner, grün, eingelegt	Warm abspülen und mit Gabel grob zerdrücken und in Reduktion geben. Sauce beiseite stellen.
150	g	Butter	Sauce vor dem Servieren aufkochen und Butter in Stücken in die Sauce ziehen.
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Sauce abschmecken Kotelett mit Knochen in vier Portionen teilen oder Fleisch vom Knochen lösen und anschliessend aufschneiden und mit Rotweinsauce servieren.