**Kalbsfiletmignons mit Morcheln**

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

| **Zutaten:** | | **Zubereitung:** |
|---|---|---|
| 200 g.<br>30 g.<br>1<br>1 | frische oder<br>getrocknete Morcheln<br>Schalotte<br>Knoblauchzehe | Falls Sie getrocknete Morcheln verwenden, werden diese in wenig warmem Wasser während ungefähr 1 Stunde eingeweicht. Frische (oder getrocknete Morcheln) unter fliessendem Wasser sorgfältig waschen, dabei alle Fältchen öffnen, damit kein Sand zurückbleibt. Die Morcheln anschliessend kleinschneiden. Schalotte sowie Knoblauchzehe sehr fein würfeln. |
| 8<br><br><br>2 Cl. | Kalbsfiletmedaillon<br>à ca. 60g.<br>Gewürzmischung<br>Butter | Die Mignons mit der Gewürzmischung würzen und in einer Bratpfanne in der aufschäumenden Butter beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun braten, dabei immer wieder mit der Bratbutter übergiessen. Die Mignons dann zugedeckt auf einem Teller im 80 Grad vorgeheizten Backofen warmstellen.<br><br>Die feingeschnittene Schalotte und Knoblauch in der restlichen Bratbutter goldgelb anziehen, Morcheln zufügen und bei grosser Hitze so lange sautieren, bis alle Flüssigkeit verdampft ist und die Morcheln ein wenig Farbe annehemen. |
| 1 dl.<br>2 Cl.<br>1 dl.<br>8 EL.<br><br><br><br><br> | Weisswein<br>Cognac<br>Bouillon<br>Doppelrahm<br>Salz<br>Cayenne<br>Pfeffermühle<br>Zitronensaft | Weisswein und Cognac zufügen, um mindestens die Hälfte reduzieren, mit Bouillon auffüllen und bei grosser Hitze sirupartig einkochen lassen. Rahm zufügen, Bratpfanne vom Herd ziehen und die Sauce vorsichtig mit Salz, einem Hauch Cayenne, wenig weissem Pfeffer aus der Mühle sowie ein paar Tropfen Zitronensaft würzen.<br><br>Mignons auf heisse Teller legen und mit der Heissen Sauce überziehen. |

**Zu den Mignons werden Butternudeln serviert.**