



Falsches Kalbsfilet gefüllt an Lebkuchensauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

600 g	falsches Kalbsfilet	waschen, trockentupfen und längs einschneiden aber nicht durchschneiden
200 g	Pouletbrust	waschen, trockentupfen, leicht würzen und mit
4	Tranchen Rohschinken	umwickeln und ins Filet geben mit Küchenschnur zubinden und aussen mit würzen, in
1	Salz und Pfeffer	legen und
4 EL	Bratbeutel	dazugeben, Folie mit Nadel 4 - 5 mal einstechen
	Rindsbouillon	
Backofen auf 220° vorheizen Den gefüllten Beutel auf einem kalen Backblech auf die unterste Schiene schieben und 35 Min braten.		

Lebkuchensauce		
1 / 2	Schalotte	fein hacken und in
1 EL	Butter	andämpfen
30 g	Lebkuchen	klein würfeln, dazugeben
1,5 dl	Kalbsfond	und
2 dl	Rotwein	dazugiessen, etwas einkochen lassen
		Sauce fein pürieren
100 g	kalte Butter	stückchenweise unterrühren aber nicht mehr
	Salz und Pfeffer	kochen und mit abschmecken