



Kalbscarée an Whiskysauce

Das Rezept ist für 8 Personen berechnet.

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

1,5 kg Kalbscarée
4 EL Oel
1 Zitrone, nur Schale
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 TL Rosmarin
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch mit den vermischten Zutaten marinieren und in einen Bräter legen.

In dem auf 200°C vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Kerntemperatur 70-75°C

Danach Braten herausnehmen und zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Whiskysauce:

2 dl Weisswein
4 dl Kalbsfond
½ dl Whisky
100 gr. Butter, in Stückchen
1 ½ EL Grüne, eingelegte Pfefferkörner

Alle Zutaten für die Whiskysauce in eine weite Pfanne geben und auf 2 ½ dl einkochen lassen

Danach die Butter portionenweise mit dem Schwingbesen in die nicht mehr kochende Sauce rühren und am Schluss die Pfefferkörner begeben.

Zum Anrichten den Braten in dünne Tranchen schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, einen Teil der Sauce darübergiessen und den Rest separat mit den Beilagen servieren.

Beilagen: Bandnudeln und Gemüse garnitur