



Kalbsfilets mignons mit Gorgonzolaschaum

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

60 gr	Sellerie	Den Sellerie, die Karotten und den Lauch putzen und in feinste Streifchen schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Alle Gemüse über Dampf oder in Wenig Salzwasser knackig garen und anschliessend beiseite stellen.
60 gr	Karotten	
60 gr	Lauch	
4	grosse Champignons	
8	Filets mignons vom Kalb (Lendchen) je ca. 60 gr. schwer Bratbutter Salz Pfeffer	Die Filets mignons mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter auf jeder Seite je nach Dicke 1 – 1 1/2 Minuten anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im Ofen bei 75 Grad etwa 45 – 50 Minuten nachgaren lassen.
50 ml	Portwein	Den Bratensatz mit dem Portwein auflösen; eventuell durch ein Sieb passieren.
50 ml	Apfel- oder Weisswein	Den Apfel- oder Weisswein beifügen und Alles zur Hälfte einkochen lassen.
100 ml	Kalbsfond oder Bouillon	Den Kalbsfonds oder die Bouillon beifügen und nochmals um einen Drittel einkochen lassen. Den Doppelrahm und den Gorgonzola zugeben und die Sauce mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
100 ml	Doppelrahm	
50 gr	Gorgonzola - Mascarpone	

Während der Zubereitung der Sauce die Gemüsestreifen kurz in etwas Butter wärmen. Die Sauce auf den vorgewärmten Tellern verteilen, die Filets mignons darauf anrichten und mit den Gemüsestreifen und den Champignons garnieren.

Dazu servieren wir Butternüdeli.