

Kalbsnuss an Portweinrahm mit getrockneten Tomaten

600 g Kalbsnuss
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Schalotten
100 g getrocknete Tomaten
2 EL Butterschmalz zum Braten
150 ml Portwein (halbtrocken)
200 ml Kalbsfond
300 ml Sahne
Zitronensaft
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Tomaten auf Küchenpapier abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten schälen und fein hacken. Die Kalbsnuss scharf anbraten (ca. 8 min.), mit Pfeffer und Salz würzen und anschließend ca. 20 min. im Ofen garen.

Im Bratensatz Tomaten, Knoblauch und Schalotten andünsten. Mit Portwein ablöschen, mit Kalbsfond aufgießen und auf ca. 150 ml einreduzieren. Das Ganze mit Sahne verfeinern und auf cremige Konsistenz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Schnittlauch abschmecken.

Die Kalbsnuss in dünne Scheiben schneiden, anrichten und mit Sauce umgießen.