# Kalbsmilken mit Kräuterseitlingen an Portweinsauce

Kalbsmilken muss man in der Regel beim Metzger vorbestellen. Man findet sie zuweilen auch in der Migros auch bei den Tiefkühlprodukten. Von da habe ich sie auch. Kalbsmilken müssen meistens noch dressiert und gewässert werden, doch diese Kalbsmilke war bereits sehr schön dressiert und auch gewässert. Es genügte, sie kurz unter kaltem Wasser abzuspülen.

Die Kalbsmilke ist sehr fein im Geschmack und äusserst zart. Das verlangt nach einer schonenden Zubereitung. Zuerst wird sie kurz blanchiert, danach lässt sich das im Rohzustand fast etwas galertige Organ gut schneiden. Wird sie in Butter angebraten, bilden sich feine Krüstchen, danach wird sie in einer milden Portweinsauce mit Pilzen leicht geschmort - das ist purer Genuss!

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 250g | Kalbsmilke dressiert |
| 1El | Mehl |
| 100g | Kräuterseitlinge |
| 1El | Essig |
| 2 | frische Thymianzweige |
| 1Tl | Kampotpfeffer ganz |
| 20g | Tafelbutter |
| 5cl | weisser Portwein |
| 1dl | Hühnerbouillon |
| 5cl | Vollrahm |

## Zubereitung

Leicht gesalzenes Wasser mit Essig aufkochen. Kalbsmilke zugeben, Pfanne von der Herdplatte ziehen und die Milke 5 Minuten ziehen lassen. Kalbsmilke herausheben, unter kaltem Wasser kurz abspülen, etwas auskühlen lassen und in ca. 1-2cm grosse

Würfel schneiden.

Kräuterseitlinge in kleine Stücke (ca. 1cm) schneiden. Zwiebel fein hacken. Thymianblättchen von den Zweigen zupfen. Kampotpfeffer im Mörser zerstossen. Alles zusammen in ca. 10g Butter 5 Minuten dünsten. Mit Portwein ablöschen und etwa auf die Hälfte einkochen lassen.

Hühnerbouillon dazugiessen und 5 Minuten köcheln lassen.

Derzeit Kalbsmiken mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Mehl bestäuben. In 10g Butter bei kleiner Temperatur ca. 6-7 Minuten braten, dabei zwei, dreimal wenden. Sie sollten zum Schluss schöne braune Krüstchen zeigen.

Vollrahm zu der Pilzsauce giessen und die gebratenen Kalbsmilken zugeben. Nochmals ca. 6-7 Minuten leicht simmern lassen. Zum Schluss mit einem kleinen Schuss Portwein abschmecken.

*Kalbsmilke blanchiert*