



## Kalbskotelett mit Morchel-Lauchrahmsauce

Frische Morcheln sind deutlich milder als getrocknete. Wer den kräftigen Geschmack gedörrter Morcheln kennt, wird vielleicht enttäuscht sein. Trotzdem, frische Morcheln sind sehr delikate Frühlingsboten und sie harmonieren ausgezeichnet mit Lauch und einem guten Schuss weissem Portwein. Mit etwas Rahm gibt das eine wunderbare Sauce. Ein Kalbskotelett mit dieser Sauce angerichtet ist bestimmt ein würdiges Festtagsmahl.

Ein schönes, dickes Kalbskotelett braucht Zeit zum garen, damit es saftig bleibt. Nach kurzem, scharfen Anbraten zieht es im Ofen 30 Minuten nach. Genug Zeit, um währenddessen die Sauce zuzubereiten.

### Zutaten

1 Kalbskotelett, ca. 340g  
40g frische Morcheln  
40g Lauchgrün  
1dl Hühnerbouillon  
6cl weisser Portwein  
1 Lorbeerblatt  
1/2Tl Paprika süß  
40g Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

### Zubereitung

Kalbskotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und beidseitig salzen und pfeffern. Fettstreifen auf der Seite 2-3mal einschneiden.

Unschöne Stielansätze von den Morcheln wegschneiden. Morcheln längs halbieren, in

ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gründlich abspülen, um sie von allfälligen Sand- und Erdresten zu befreien. Morcheln gut ausschütteln und zum trocknen auf ein Haushaltspapier legen.

Lauchgrün längs halbieren und zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden.

Ofen auf 80° vorheizen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen und das Kalbskotelett beidseitig heiss anbraten (je 2-3 Minuten). In den Ofen schieben und 30 Minuten nachziehen lassen.

Morchel und Lauch in Bratbutter 2-3 Minuten leicht andünsten. Mit Portwein ablöschen, Lorbeerblatt zugeben und den Portwein auf die Hälfte einkochen lassen. Hühnerbouillon und Paprika zugeben, etwas pfeffern und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.







