Junge Erbsen französische Art

8gr Butter  
4gr Zucker  
120gr Perlzwiebeln  
320gr Erbsen Tk  
16gr Gemüsefond  
Slaz  
Pfeffer  
Kopfsalat 4gr  
2gr Weissmehl  
2gr Butter

Vorbereitung  
  
- Kleine Perlzwiebeln im Salzwasser 2 Minuten blanchieren, im Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.  
- Kopfsalatblätter waschen und in Chiffonnade (Streifen) schneiden.  
- Butter und Weißmehl zu Beurre manié (Mehlbutter) verkneten.  
  
Zubereitung  
  
- Butter in einer Sauteuse erhitzen, Zucker beigeben und glasig erhitzen.  
- Perlzwiebeln und Erbsen beigeben und dünsten.  
- Mit Gemüsefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.  
- Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 7 Minuten dünsten.  
- Deckel abnehmen, Kopfsalat-Chiffonnade beigeben und weitere 2 Minuten ohne Deckel dünsten.  
- Garflüssigkeit mit Beurre manié binden und das Gericht abschmecken.

640gr Kalbsnierstück  
4gr Gewürzsalzmischung  
8gr Weissmehl  
28gr Sonnenblumenöl  
16gr Butter  
16gr Chalotten  
20gr Morcheln  
120gr Weisswein  
20gr Cognac  
160gr Kalbsfond  
160gr Kalbsjus gebunden  
160gr Vollrahm  
Salz  
Pfeffer



Vorbereitung

- Kalbssteaks zu jeweils 160 g pro Person schneiden.  
- Die Morcheln im lauwarmen Wasser einweichen und anschließend je nach Größe halbieren oder vierteln.  
- Morcheln mehrmals gründlich waschen.  
- Schalotten fein hacken.  
  
  
Zubereitung



-Die Schalotten in Butter andünsten, die Morcheln beigeben und 5 Minuten mitdünsten.

- Mit Weißwein (2/3 der Menge) ablöschen, einkochen lassen und anschließend den Cognac zugeben.

- Hellen Kalbsfond beigeben und auf die Hälfte einkochen lassen.  
- Anschließend den gebundenen Kalbjus und den Vollrahm beigeben und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen.  
- Die Sauce zugedeckt beiseitestellen.



- Die Kalbssteaks würzen und mit Weißmehl leicht stäuben.

- Sonnenblumenöl erhitzen und die Kalbssteaks beidseitig goldbraun bis zur Garstufe rosa sautieren.

- Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.

- Den Bratensatz mit dem restlichen Weißwein ablöschen, durch ein Sieb passieren, der vorbereiteten Morchelsauce beigeben und abschmecken.  
- Die Kalbssteaks anrichten und mit der Morchelsauce nappieren.

MEP Liste

640gr Kalbsnierstück  
4gr Gewürzsalzmischung  
10gr Weissmehl  
28gr Sonnenblumenöl  
26gr Butter  
16gr Chalotten  
20gr Morcheln  
120gr Weisswein  
20gr Cognac  
160gr Kalbsfond  
160gr Kalbsjus gebunden  
160gr Vollrahm  
Salz  
Pfeffer  
4gr Zucker  
120gr Perlzwiebeln  
320gr Erbsen Tk  
16gr Gemüsefond  
Slaz  
Pfeffer  
4gr Kopfsalat