

Kalbsmedaillon mit Champagnersauce

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

8 Kalbsmedaillons
(je ca. 80g/2 cm dick)

Bratbutter zum Braten in einer Bratpfanne

$\frac{1}{2}$ TL **Salz**, wenig Pfeffer

$\frac{1}{2}$ EL **Bratbutter**

1 Schalotte, grob gehackt

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 dl Champagner

1 $\frac{1}{2}$ Kalbsfond oder Fleischbouillon

2 EL Rahm

1 TL Maizena

1. Butter in einer unbeschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons portionenweise beidseitig je ca. 1 Min. anbraten. Hitze reduzieren, beidseitig je ca. 1 Min. fertig braten, würzen, warm stellen. Bratfett auf tupfen.
2. Bratbutter in derselben Pfanne warm werden lassen, Schalotte und Knoblauch andämpfen. Champagner und Bouillon dazugießen, Bratsatz lösen, aufkochen. Flüssigkeit auf ca. 1 dl einkochen, absieben, zurück in die Pfanne giessen.
3. Rahm mit Maizena verrühren, unter Rühren aufkochen Hitze reduzieren, ca. 3 Min. köcheln.
4. Ausgetretenen Fleischsaft in die Sauce geben, mischen nach Bedarf salzen.

Servieren: Kalbsmedaillons mit wenig Sauce auf den Tellern anrichten. Restliche Sauce separat dazu servieren.

Tipp: 2 Zweiglein Thymian mit der Schalotte andämpfen. Vor dem Servieren entfernen.

