

Kalb-Medaillons in Morchel-Rahm mit Spätzle

Für 2 Personen

4 Kalbsmedaillons, a 80 g	10 Morcheln, getrocknet	2 Schalotten
250 g Mehl	3 EL Butter	2 Eier
125 ml Sahne	60 ml Weißwein, trocken	60 ml Weinbrand
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbslendenchen waschen, trocken tupfen, leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter von beiden Seiten scharf anbraten. Die Schalotten abziehen, mit den Morcheln fein schneiden und zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Anschließend das Ganze mit Weinbrand ablöschen und flambieren. Das Fleisch herausnehmen und in den Ofen geben. Die Sahne und den Weißwein angießen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Eier aufschlagen und mit Mehl und etwas Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, bis er Blasen wirft. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen, den fertigen Teig in einen Spätzlehobel geben und direkt in kochendes Wasser fallen lassen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit Eiswasser abschrecken. Vor dem Anrichten die Spätzle kurz in zerlassener Butter schwenken. Die Kalbslendenchen, die Spätzle mit der Morchelrahmsoße auf Tellern anrichten.

Tanja Gellert am 02. Dezember 2009