



**Für die Sauce:**

Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen, Calvados dazugeben und mit der Butter aufmontieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Thymain und Rosmarin hinzugeben und mit Sahne und Kartoffelmehl binden.

**Für das Kalbsfilet mit Kruste:**

Vor dem Servieren das Fleisch aus der Folie nehmen, mit Salz und Pfefferkörnern bestreuen und die Parmesan-Erdnuss-Kruste auftragen.

Mit dem Bunsenbrenner goldbraun abflämen. Anschließend in Scheiben schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Gabriela Baumann am 21. Juni 2021