

# Kalbsgeschnetzeltes an Madeira-Rahmsauce

**Saison:** Ganzes Jahr

**Zeitaufwand:** 35–45 Minuten, je nach Nachgarzeit

Für 4 Personen

80 g in Öl eingelegte Dörrtomaten  
1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 Salbeiblätter  
500–600 g geschnetzeltes Kalbfleisch  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Esslöffel Bratbutter  
2 Esslöffel Balsamicoessig  
1/8 l Hühnerbouillon  
1 Esslöffel Butter  
1/8 l Madeira  
200 ml Rahm

**Zum Fertigstellen:**

1 Esslöffel Bratbutter  
16–20 Salbeiblätter

- 1 Den Backofen auf 70 Grad vorheizen und eine Gratinform mitwärmen.
- 2 Die Dörrtomaten auf Küchenpapier trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Salbeiblätter ebenfalls hacken.
- 3 Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Das Fleisch in 2 Portionen auf der ersten Seite 1 Minute anbraten, dann wenden und nur noch 30 Sekunden scharf weiterbraten. Sofort die vorgewärmte Form geben und im 70 Grad heissen Ofen 20–30 Minuten nachgaren lassen.
- 4 Den Bratensatz mit dem Balsamicoessig und der Bouillon ablöschen und die Flüssigkeit gut zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein Sieb giessen und den Jus beiseitestellen.
- 5 Die Butter in die Pfanne geben. Darin Dörrtomaten, Zwiebel, Knoblauch und Salbei andünsten. Den abgeseibten Bratenjus und den Madeira beifügen und alles auf knapp 100 ml einkochen lassen. Nun den Rahm dazugeben und die Sauce noch so lange weiterkochen, bis sie leicht cremig bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Kurz vor dem Servieren die Bratbutter erhitzen und die Salbeiblätter darin leicht knusprig braten.
- 7 Die kochendheisse Madeirasauce über das Geschnetzelte geben und mit den Salbeiblättern garnieren. Sofort servieren.

**Beilage:** Feine Nudeln, hausgemachte Mandelspätzli (Rezept Seite 102), Rösti, Kartoffel-Sellerie-Püree oder ein Weisswein- oder Safranrisotto passen gut dazu.

**Was man vorbereiten kann**

2–3 Stunden im Voraus alle Zutaten für das Geschnetzelte vorbereiten und bereitstellen. Für die Sauce Balsamicoessig und Bouillon einkochen lassen und die Sauce nach Punkt 5 fertigstellen. Kurz vor dem Essen muss man dann nur noch das Fleisch anbraten und nachgaren lassen. Den entstandenen Bratensatz mit etwas Madeira ablöschen, stark einkochen lassen und zur fertigen Sauce geben.

*Wurde für  
auf Clusai*

*x 2*

*Flüssigkeit = x 1,5!*

*11 X  
09*

## Dörrtomaten

Getrocknete Tomaten gehören zu den trendigsten Küchenzutaten der letzten Jahre. Aber Vorsicht: Will man sie einfach so geniessen, schmecken sie stark salzig, weil sie vor dem Trocknen an der Sonne mit Salz bestreut werden, um sie lange haltbar zu machen. Ihre Verwendung in dieser Form beschränkt sich auf Schmorgerichte, in denen man sie über längere Zeit mitkocht und die man aus diesem Grund auf keinen Fall zusätzlich salzen darf. Besser ist es aber, die getrockneten Tomaten einige Stunden in Wasser einzuweichen, das man einige Male wechselt, damit sie aufquellen und einen Teil des Salzes verlieren. Allerdings muss man die so vorbereiteten Tomaten bald verwenden, da sie eingeweicht rasch verderben.

Eine Alternative ist das Einlegen in Olivenöl, wodurch die weichen Tomaten haltbar und besonders aromatisch werden. Dazu muss man die Tomaten ebenfalls 4–5 Stunden in einer Mischung aus halb Wasser, halb Essig oder in Weisswein einlegen, dann gründlich abtropfen lassen, mit Küchenpapier sehr gut trockentupfen, in ein Schraubglas füllen und mit Olivenöl übergiessen – nach Belieben unter Zugabe von Gewürzen, Kräutern oder Knoblauchscheibchen.





## Kalbsgeschnetzeltes an Madeira-Rahmsauce

### Was man vorbereiten kann

2-3 Stunden im Voraus alle Zutaten für das Geschnetzelte vorbereiten und bereitstellen. Für die Sauce Balsamicoessig und Bouillon einkochen lassen und die Sauce nach Punkt 5 fertigstellen. Kurz vor dem Essen muss man dann nur noch das Fleisch anbraten und nachgaren lassen. Den entstandenen Bratensatz mit etwas Madeira ablöschen, stark einkochen lassen und zur fertigen Sauce geben.

### Wenn man für weniger/mehr Gäste kocht

2 Personen: Die Rezeptmenge halbieren.

Mehr Gäste: Die Rezeptmenge mit Ausnahme der Flüssigkeit (Essig, Bouillon, Madeira und Rahm) der Gästezahl entsprechend vervielfachen. Bei Verdoppelung der Rezeptmenge nur die anderthalbfache Flüssigkeitsmenge – also 3 Esslöffel Essig, gut 150 ml Bouillon und Madeira sowie 300 ml Rahm – verwenden, bei Verdreifachung die doppelte Menge Flüssigkeit.

