Kalbsfilet mit Brandy-Butter-Sauce

Ein Rezept für besondere Anlässe: Das Kalbsfilet mit Brandy-Butter-Sauce verwöhnt den Gaumen mit seinen wunderbaren Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

800 g	Kalbsfilet
120 g	Butter (geschmolzen)
50 ml	Weinbrand
1 EL	Thymian
50 g	Fleischgewürz (für Steaks)
1 EL	Paprikapulver
40 ml	Olivenöl

Für die Sauce

1 EL	Butter
5 Stk.	Schalotten
4 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Weinbrand
2 EL	Wasser
6 EL	Butter (in Würfel geschnitten)

Zubereitung

1. Für das Kalbsfilet mit Brandy-Butter-Sauce zuerst die größere Menge Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Die Silberhaut an den Kalbsfilets entfernen, dann die Filets abspülen und mit etwas Küchenpapier trocken tupfen.

2. Thymian waschen, trocken tupfen und fein hacken. Mit der geschmolzenen Butter und

Weinbrand verrühren. Die Filets mehrmals einpieksen und in der Buttermischung wälzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. In der Zwischenzeit die kalte Butter würfeln. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Das Steak-Gewürz mit dem Paprikapulver mischen.

4. Die Filets mit dem Olivenöl bestreichen und mit der Steak-Paprika-Mischung einreiben. Zugedeckt für 30 Minuten durchziehen lassen. Währenddessen den Grill anheizen und den Backofen auf 230°C vorheizen.

5. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Mit Weinbrand ablöschen, vom Herd nehmen. Nach und nach die Butterwürfel unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Warm stellen.

6. Die Filets auf dem heißen Grill von jeder Seite anbraten, dann in den Ofen stellen und dort in ca. 10 Minuten fertig garen lassen. Herausnehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Dann die Filets in Medaillons schneiden und diese zusammen mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Zum Kalbsfilet mit Brandy-Butter-Sauce schmecken Kroketten und Vogerlsalat oder grüner Spargel als Gemüse-Beilage.