

Kalbsfilet mit Pilzen

Zutaten für 2 Personen:

250 g Kalbsfilet in Scheiben
300 g gemischte Wald- oder Zuchtpilze, je nach Angebot
1 Schalotte, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, durchgepresst
2 EL Olivenöl extra vergine
2 EL Weißwein
1 EL Rahm
1 EL gehackte Petersilie
1 Rosmarinzweig, Nadeln abgestreift und gehackt
2–3 Thymianzweige, Blättchen abgezupft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung:

Das Kalbfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kräutern bestreuen. Die Pilze nach Möglichkeit nicht waschen, sondern nur abreiben. Je nach Größe ganz lassen, halbieren oder in Streifen schneiden. Anschließend die Schalotte und den Knoblauch im Öl andünsten. Pilze zugeben und bei starker Hitze einige Minuten rührbraten. Mit Weißwein und Rahm ablöschen und kurz köcheln lassen. Die Petersilie unterrühren sowie würzen. Die Kalbsfiletscheiben im Öl beidseitig braten und danach mit dem Pilzragout anbraten.

Viel Spaß beim Zubereiten und einen guten Appetit.