

Das Rezept

Kalbsfilet an Zitronensauce



Für 4 Personen

800 g Kalbsfilet am Stück, 1 gelbe Zitrone, 1 Limette, 4 EL Zitronensaft, 50 g frischer Meerrettich, 1 Bund Petersilie, gehackt, 100 g Quark, 1 dl Weisswein, 50 g

Butter (in Flocken), Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kalbsfilet mit den auf der Zitrusraffel abgeriebenen Zitronen- und Limettenschalen einreiben. Meerrettich reiben und mit der gehackten Petersilie mischen. Filet ebenfalls damit einreiben und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 230° C vorwärmen. Backblech mit etwas Butter ausstreichen. Filet salzen und pfeffern, auf das mit Gitter belegte Backblech legen und Butterflöckchen darüberstreuen. Im Backofen rund 20–25 Minuten braten. Unterdesen die Zitrone und die Limette auspressen. Filet herausnehmen und warm halten. Bratenfond mit Weisswein und Zitronensaft ablöschen, würzen und mit Quark vermischen. Die Sauce über das Filet giessen.

Miele Kursküche Spreitenbach