

## KALBSFILET IN BLUMENPFEFFER AN ROSENKÄSEFONDUTA

---



**Für 4 Personen**

🕒 **Zubereitungszeit:** ca. 15 Minuten + ca. 60 Minuten garen  
🔪 **Aufwand:** einfach

**Zutaten:**

500 g Kalbsfilet am Stück  
Salz, Pfeffer  
2 EL Öl zum Braten  
2 EL Blumenpfeffer\*

**ROSENKÄSEFONDUTA**

150 g Rosenkäse\*  
2 EL Weisswein  
1 dl Vollrahm  
1 Eigelb

**1** Ofen auf 80 °C vorheizen. 1 Platte und 4 Teller mitwärmen. Filet mit Salz und Pfeffer würzen. Bei mittlerer Hitze im Öl ca. 8 Minuten rundum anbraten. Auf die gewärmte Platte legen. In der Ofenmitte ca. 60 Minuten garen lassen.

**2** Für die Sauce Käse entrinden, in Würfelchen schneiden. Wein darüber giessen. 20 Minuten ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Rahm und Eigelb in eine Schüssel geben. Über einem warmen Wasserbad unter Rühren so lange erwärmen, bis die Fonduta sämig und glänzend ist. Vorsichtig mit Salz abschmecken.

**3** Blumenpfeffer auf Backpapier verteilen. Filet in der Pfeffermischung wenden. Fleisch in dicke Tranchen schneiden. Mit der Sauce anrichten.

**TIPP** Dazu passt Weissweinrisotto.

\* Erhältlich in Sélection-Qualität

Veröffentlicht in Ausgabe 09/2008 auf Seite 58

**Nährwerte** Pro Person ca.

**Kalorien:** 1900 kj / 450 Kcal  
**Fett:** 32 g

**Eiweiss:** 38 g  
**Kohlenhydrate:** 3 g