



Rezept

Baumnuss Sauce zum Kalbsfilet

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zeitaufwand Total: 10 Minuten

Portionen: 2-4

Zutaten

1	Schalotte
1 EL	Nussöl
3 EL	Baumnüsse, gehackt
1 EL	italienische Petersilie (Liscio), gehackt
1 dl	Roséwein
1 EL	Butter
1/2 dl	Quitten Delikat Essig
1 dl	Crème fraîche
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. In der Bratpfanne das Nussöl erwärmen. (Achtung nicht zu heiss werden lassen!)
2. Die fein gehackten Schalotten im Öl bräunen.
3. Die gehackten Baumnüsse dazugeben und leicht sautieren.
4. Den fein gehackten Peterli einstreuen,
5. Alles gut schwenken.
6. Mit dem Roséwein ablöschen und einkochen lassen.
7. Die Crème fraîche begeben und gut rühren.
8. Nach Ihrem Gusto würzen und allenfalls noch mit ein paar Butter-Flocken verfeinern.

Das gegarte Kalbs- oder Schweinsfilet aus dem Ofen nehmen und diese sehr schmackhaft nussige Sauce heiss dazu servieren.