



**Choche
& gnüsse**
mit David Geisser

PASTA MIT MORCHELRAHMSAUCE UND KALBSFILET

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Die Morcheln ca. 30 Minuten in Weisswein einweichen und gut waschen. Kalbsfilet in gleichmässige Streifen schneiden, kräftig würzen und in einer sehr heissen Pfanne ca. 20 Sekunden scharf anbraten und beiseitelegen. Vollrahm (1) steifschlagen und kaltstellen. Pinienkerne ohne Fett langsam goldbraun rösten und Schnittlauch fein schneiden und beides beiseitestellen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Anschliessend die Morcheln kräftig ausdrücken, die Flüssigkeit wieder auffangen und fein filtern.

Teflonpfanne stark erhitzen und abgetropfte Morcheln scharf anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch begeben, kurz mitbraten und mit Cognac flambieren. Einweichflüssigkeit, Portwein, einen Spritzer Zitronensaft und etwas Meersalz hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze einkochen lassen, bis nur noch ca. 4 EL Flüssigkeit vorhanden sind. Nun die Bouillon und den Rahm zur Reduktion geben. Die Sauce zur Hälfte reduzieren, damit sie eine cremige Konsistenz bekommt. Nun den Schlagrahm und die Kalbsstreifen

unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta mit der Sauce mischen und je nach Konsistenz noch etwas Flüssigkeit begeben und servieren. Schnittlauch und Pinienkerne über die angerichtete Pasta geben.

EINKAUFLISTE:

ZUTATEN

- 100 G VOLLAHM (1)
- 1 ZWIEBEL
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 20 G MORCHELN, GETROCKNET
- 250 ML WEISSWEIN
- 100 ML PORTWEIN, WEISS
- 3 EL SÄNTIS MALT WHISKY
- 1 ZITRONE
- 250 ML GEMÜSEBOUILLON
- 400 ML VOLLAHM (2)
- MEERSALZ
- PFEFFER AUS DER MÜHLE
- 10 G SCHNITTLAUCH
- 50 G PINIENKERNE
- 240 G KALBSFILET, PARIERT

POWERED BY:

