

## **Kalbssteaks an Whiskyrahmsauce (4 Personen)**

---

2 Stk. Kalbssteaks aus dem  
Nierstück geschnitten  
(je ca. 250 g)  
Salz  
schwarzer Pfeffer  
1 EL Bratbutter

Den Ofen auf 100 Grad vorheizen und eine Gratinform mitwärmen. Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In der heissen Bratbutter auf jeder Seite je nach Dicke 1 1/2 – 2 Min anbraten. Das Fleisch muss kräftig angebraten sein. Die Steaks sofort auf die vorgewärmte Platte anrichten und im Ofen bei 80 Grad 60–75 Minuten gar ziehen lassen

0,5 dl Whisky

### **Whiskyrahmsauce**

Den Whisky zum Bratensatz vom Fleisch geben, kurz kochen lassen, absieben.

1 EL Kochbutter  
1 Schalotte, gehackt  
2 dl Kalbsfond

Butter in einer Chromstahlpfanne schmelzen, Schalotte darin andünsten. Mit dem Kalbsfond und dem Whisky ablöschen. Die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen (Reduktion).

2 EL Ketchup  
1 EL Worcestershiresauce  
1/2 KL Tabasco  
1 dl Saucen-Halbrahm

Die Sauce aromatisieren und den Rahm zugeben.

### **Anrichten**

Die Kalbssteaks wie ein Entrecôte double in Scheiben aufschneiden und auf den Saucenspiegel anrichten.

### **Tipp**

Falls nötig: Die Saucen mit Maizena oder Mehlbutter abbinden.

2 EL zimmerweiche Butter  
2 EL Mehl

### **Mehlbutter**

Butter mit Mehl sehr gut vermischen. Mehlbutter in kleinen Portionen in die Sauce geben, aufkochen, gut rühren. Die Sauce bindet rasch. Sie können die restliche Mehlbutter in kleinen Kugeln tiefkühlen.