

Kochen mit Wein

*Bardiertes Kalbsfilet
in Mittelrhein Riesling Sauce
mit blauen und hellen Trauben
dazu Kartoffelplätzchen*

Rezept für 4 Personen

8 Kalbsmedaillons á 80 g
8 dünne Scheiben magerer Bauchspeck
8 dünne Scheiben Zucchini
50 g Butterschmalz
12 halbierte blaue Trauben
12 halbierte helle Trauben
200 ml Mittelrhein Riesling
100 ml Kalbsbrühe
250 ml Sahne
1 Ei mittelscharfer Senf
Salz, Pfeffer und 8 Zahnstocher

Zutaten für Kartoffelplätzchen

4 mittelgroße Kartoffeln
1 Ei
Prise Salz, weißer Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Kalbsmedaillons mit Zucchini und mageren Bauchspeck einrollen und mit den Zahnstochern feststecken. Mit Salz und Pfeffer würzen, und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten 2 Minuten anbraten, im Backofen bei 90° 15 Minuten fertig braten.

In der Zeit 200 ml Wein im Topf aufkochen, dann die Kalbsbrühe und Sahne zugießen, Senf einrühren mit Salz und

Pfeffer abschmecken und zu einer cremigen Sauce einkochen lassen.

Zubereitung Kartoffelplätzchen

Kartoffeln reiben, Ei zugeben mit weißem Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Aus der Masse kleine Taler formen, leicht ausdrücken und im Butterschmalz hellbraun ausbacken.

2 Kalbsmedaillons mit Trauben Rieslingsauce und 2 Kartoffelplätzchen auf einem Teller anrichten.

Viel Freude beim Nachkochen und guten Appetit,
Ihr H.J. Bock.