

Rezept Kalbsfilet, pochiert mit Bearner Sauce

Zutaten:

1 Portion Kalbsfilet, pochiert

1 Portion Sauce Béarnaise

Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den Kalbsfond herstellen und würzig abschmecken.

Das Kalbsfilet bereiten.

Die Sauce herstellen und abschmecken.

Das Fleisch von dem Küchengarn befreien, in dicke Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf vorgewärmten Tellern servieren.

Zurück zu den Fleischrezepten