

## Kalbsmedaillon an Balsamicosauce (6 Personen)

	Den Backofen auf 100 Grad vorwärmen und eine Gratinform oder ein Blech mitwärmen.
6-12 Kalbsmedaillon ca. 50 g schwer (mind. 2 cm dick)	Falsches Kalbsfilet (rundes Möckli) verwenden oder ähnliche Stücke.
Salz, Pfeffer aus der Mühle 1 EL Bratbutter	Fleisch kräftig würzen. In der heissen Bratbutter auf jeder Seite ca. 1 ½ Min. kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte in den Ofen geben. Niedegaren bei 75 Grad, mind. 40 Minuten. (Bei kleiner Fleischmenge kann das Fleisch sofort gebraten und serviert werden).
1 dl Portwein 1 dl Balsamicoessig 2 dl Kalbsfond	Den Bratensatz mit dem Portwein, dem Balsamicoessig sowie dem Kalbsfond auflösen und auf grossem Feuer auf die Hälfte einkochen lassen.  Durch ein Sieb in eine kleinere Pfanne umgiessen.
2 dl Saucenrahm Salz, Pfeffer	Den Rahm zugeben und die Sauce nochmals solange kochen lassen, bis sie leicht cremig bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
etwas Petersilie	<b>Anrichten</b> Vor dem Anrichten die Sauce nochmals gut aufkochen. Mit Petersilie garnieren.

