

Kalbsrückenfilet auf Eierschwammerlsauce

[Hauptspeise](#)[Fleischgerichte](#)

ZUBEREITUNG

Das Fleisch portionieren, leicht klopfen und beidseitig kurz vor dem Braten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen, Rosmarin beigeben. Das Fleisch bei mäßiger Hitze zart rosa braten. Die Eierschwammerln putzen, waschen und größere Pilze schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. In einer Pfanne etwas Butter und Olivenöl aufschäumen, den Zwiebel darin farblos anschwitzen. Pilze und Knoblauch beigeben, würzen und durchrösten. Mit Obers aufgießen, aufkochen. Etwas Stärkemehl mit kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit binden. Am Schluss mit fein geschnittenem Liebstöckel abschmecken. Auf vorgewärmtem Teller dekorativ anrichten.

Tipp: Dazu passen besonders gut Bandnudeln.



ZUTATEN

600 g Kalbsrückenfilet
zugeputzt

1 Zweig Rosmarien

2 EL Butter

Salz, Pfeffer aus der
Mühle

etwas Olivenöl

250 g Eierschwammerln

½ EL Butter

1 Zweig Liebstöckel

1 Knoblauchzehe

½ kl. Zwiebel

1/8 l Obers

1 TL Stärkemehl