

Geschnetzeltes mit Steinpilzen in Rieslingsoße

Zartes Kalbsfleisch mit Steinpilzen und einer Weißweinsauce

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten

1 Zubereiten:

Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl mit Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

- 2 Kalbsfilet unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Das Filet in dünne Streifen schneiden, zu den Zwiebeln geben und unter Rühren anbraten. Weinbrand zugeben. Steinpilzscheiben hinzufügen und dünsten, dann Weißwein hinzugießen. Filetstreifen und Pilze bei mittlerer Hitze, in der geschlossenen Pfanne in 5-8 Min. gar schmoren lassen.

- 3 Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Crème fraîche unterrühren und erhitzen. Das Geschnetzelte mit den Estragonblättchen bestreuen. Dazu passt z.B. Wildreis und Friséesalat.

Zutaten:

Zutaten:

200 g Steinpilze
2 Schalotten
3 EL Olivenöl
1 TL Butter
400 g Kalbfleisch
1 EL Weinbrand
250 ml Weißwein (Riesling)
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
1 TL gehackter Estragon

Tipps aus der Versuchsküche

- Steinpilze können durch Austernpilze oder Shiitakepilze ersetzt werden.