



## REZEPT - Vacuisine

### Kalbsfilet-Medaillons Vacuisine

Kategorie            Fleisch  
Rezeptangaben    Für 4 Personen

#### Zubereitung

- 1 Kalbsfiletmedaillons leicht würzen, mit dem Rosmarin und der Butter in einen Vakuumbbeutel geben und auf voller Stufe vakuumieren.
- 2 Dämpfen bei 56 °C, 45-60 Minuten
- 3 Medaillons aus dem Beutel nehmen, trocken tupfen, nochmals etwas würzen und in Öl ringsum scharf anbraten.
- 4 Mit etwas Fleur de Sel würzen und sofort servieren.

#### Zutaten

- 4 Stück Kalbsfilet Medaillons
- 1 Rosmarinzwieglein
- 2 EL Butter
- 2 EL Würzen, Salz und Pfeffer
- 1x Fleur de Sel
- etwas

#### Bedienungshinweis

Dämpfen 56 °C, 45-60 Minuten



## Morchelsauce

Kategorie            Sauce  
Rezeptangaben    für 4 Personen

### Zubereitung

- 1 Morcheln in warmen Wasser während ca 60 Minuten einweichen. Danach Wasser abgiessen und die Morcheln gut waschen. Je nach Grösse Morcheln halbieren.
- 2 Die Schalotte fein hacken.
- 3 In einer Bratpfanne die Butter schmelzen (nicht verbrennen) und die Schalotten darin andünsten, Morcheln zugeben und noch kurz weiterdünsten. Nach ca. 2 Minuten mit Weisswein und dem Cognac ablöschen. Kalbsfond zugeben und reduzieren.
- 4 Den Saucen-Rahm beifügen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

### Zutaten

40 g	getrocknete Morcheln
1 st	Schalotten
30 ml	Cognac
50 ml	Weisswein oder Süsswein
100 ml	Kalbsfond
20g	Butter
180 ml	Saucenrahm
1 Prise	Salz, Pfeffer, Paprika

Tipp: Wenn Braten Saft vorhanden, kann dieser zur Sauce gemischt werden. Das verstärkt das Aroma.



## **Hausgemachte Eier-Knöpfli**

**Grundrezept als Beilage für 4 Personen**

5 Stk. Eier  
500 g Knöpfliemehl  
2 TL Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Briefchen Safranpulver  
2.3 dl Mineralwasser

In einer Rührschüssel Mehl, Eier, Salz, Pfeffer und Mineralwasser vermengen und etwa 5 Minuten zu einem zähflüssigen Teig verrühren.

In einem grossen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Teig portionenweise auf das Knöpfli sieb geben und diesen mit einer Teigkarte durch die Löcher drücken.

Knöpfli einmal kurz durchrühren und sobald sie an die Oberfläche steigen sind sie gar und können mit der Schaumkelle aus der Pfanne genommen werden und in eine vorgewärmte Platte gegeben werden,

Mit etwas Butter verfeinern und sofort servieren.  
Nach Belieben mit Käse servieren.