



Kalbsfilet MIT PFEFFERRAHMSAUCE

- 1 Einen Grill für mittlere direkte und indirekte Hitze vorbereiten.
- 2 Knoblauch und Zwiebel in feine Würfel schneiden und die Pfefferkörner in einem Mörser zerstoßen.
- 3 Das Kalbsfilet rundherum salzen.
- 4 Die Krokette in Bacon wickeln und auf indirekter Hitze des Grills etwa 30 Min. garen.
- 5 Eine gusseiserne Pfanne auf direkte Hitze stellen und die Butter zum Schmelzen bringen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen. Die zerstoßenen Pfefferkörner hinzufügen und einige Min. mit andünsten.
- 6 Mit dem Balsamico und dem Cognac ablöschen und mit Fond auffüllen. Die Pfanne auf indirekte Hitze ziehen und das Kalbsfilet rundherum scharf auf direkter Hitze angrillen. Dann ebenfalls auf indirekte Hitze legen und bei geschlossenem Deckel garziehen lassen. Den Sauerrahm unterrühren und so lange bei niedriger Hitze simmern lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit dem Zitronensaft abschmecken.
- 7 Das Kalbsfilet vom Grill nehmen und abgedeckt 5 Min. ruhen lassen, dann aufschneiden und mit der Sauce und den Kroketten servieren.



Zutaten

für 4 Personen

Kalbsfilet	800 g
italienisches Meersalz	2-3 TL

Für die Pfefferrahm-Sauce:

Butter	80 g
mittelgroße Zwiebel	2
schwarze Pfefferkörner	1 1/2 TL
Knoblauchzehen	3
Cognac	80 ml
Balsamico	40 ml
Kalbsfond	200 ml
Sauerrahm	200 g
Saft einer halben Zitrone	
Salz	1 TL

Für die Beilagen:

Krokette und Bacon

