

So gelingt deine Sauce:

Das Fleisch in einer unbeschichteten Bratpfanne in Bratbutter anbraten. Dabei die Pfanne zuerst stark erhitzen. Dann – beim Anbraten des Fleisches – die Temperatur leicht reduzieren.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei 60 Grad warmstellen. Das überschüssige Fett im Bratensatz mit Haushaltspapier auftupfen.

Feingehackte Schalotten und allenfalls feingehackter Knoblauch im Bratensatz anschwitzen. Mit Alkohol; Weisswein, Champagner oder auch Prosecco) bei hellem Fleisch, Rotwein, Portwein und allenfalls Balsamico bei rotem Fleisch ablöschen.

Den Alkohol unbedingt etwas einkochen lassen. Erst dann den Kalbsfond dazugeben. Nochmals etwas einkochen lassen.

Anschliessend die Sauce mit Rahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Allenfalls mit wenig Mehlbutter (Mehl halb weiche Butter miteinander vermischt) binden.