

## Kalbsfischli an Salbei-Rahmsauce

Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

#### *Kalbfleisch*

4 Kalbsfischli  
Morcheln  
Schinken  
Emmentalerkäse  
Crème fraîche  
Petersilie

#### *Sauce*

1 EL Butter  
1 Schalotte  
4 Salbeiblatt  
1 dl Kalbsfonds  
4 dl Rahm  
Rindsbouillon



### Zubereitung:

#### *Kalbsfischli*

Kalbfleisch ca. 1cm eingeschnitten zum Füllen, marinieren. Die Morcheln in warmem Wasser einweichen und anschliessend klein schneiden. Schinken klein schneiden. Beides mit Emmentaler, Crème fraîche und Petersilie mischen. Diese Mischung in die Fischli einfüllen. Das Fleisch mit einem Zahnstocher schliessen. Die Fischli beidseitig anbraten und im heissen Ofen fertig garen.

#### *Sauce*

Die Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Die Schalotte und 1 Salbeiblatt fein hacken und andämpfen. Den Kalbsfonds begeben und alles auf 2 Esslöffel einkochen lassen. Die Reduktion absieben und in die Pfanne zurückgeben. Den Rahm zur Reduktion geben und aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren. Unter gelegentlichen Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist. Mit Bouillon abschmecken. 3 Salbeiblätter, in feine Streifen geschnitten, begeben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit weiteren Salbeiblättern garnieren.