



GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ MIT PARMESANHAUBE AUF GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Hitzestabil
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Scheiben Kalbstafelspitz, geschmort

FÜR DIE PARMESANHAUBE

500 g

160 g Frischkäse

200 g Sbrinz, gerieben

Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

FÜR DIE KRÄUTERSEITLINGE

600 g Kräuterseitlinge, geschnitten

100 g Schalotte(n), fein geschnitten

Olivenöl, zum Anbraten

4 cl Madeirawein

300 ml Kalbsfond

1 Spritzer Balsamico Essig

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200-220 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für die Parmesanhaube: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen, abschmecken und auf die Kalbstafelspitzscheiben dressieren.
3. Im vorgeheizten Backofen oder unter einem Salamander gratinieren.
4. Für die Kräuterseitlinge: Kräuterseitlinge und Schalotten in heißem Olivenöl anbraten, mit Madeirawein ablöschen und mit Kalbsfond und Balsamico verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Gratinierte Kalbstafelspitzscheiben auf den Kräuterseitlingen anrichten und servieren.