

## Kalbsteak auf Blätterteig an Morchelsauce

- 600 g Kalbsteak a 150 g pro Stück
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl und Butter

Kalbsteak würzen und im Fettstoff gut anbraten und danach auf einem Gitter abkühlen lassen.

- 200 g Blätterteig
- 1 Eigelb

Blätterteig ausrollen, Kalbsteak darauf legen und mit 1 cm Abstand ausschneiden. Rand mit Eigelb bestreichen, 10 Min. im Ofen bei 200° backen.

## Morchelsauce

- 80 g Butter
- 50 g Eschalotten
- 10 g get. Morcheln
- ½ dl Weisswein etwas Cognac
- 1 dl Bratensauce
- 2 dl Rahm
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Morcheln in kaltes Wasser einlegen. Danach Morcheln halbieren und gut wässern, so lange bis der Sand ausgespült ist. Eschalotten im Butter andünsten, Morcheln begeben und mitdünsten, mit Cognac flambieren, Weisswein und Fond begeben und einreduzieren lassen. Nun den Rahm begeben und auf die gewünschte Dicke einkochen und abschmecken.