

Fruchtiges Kalbsfilet mit Limetten-Orangen-Butter



Meine Wahl.

Gesamtzeit: 45 min

Aktivzeit: 45 min

Mittel



Zutaten

für 4 Personen

- 650 g** Filetmittelstück vom Schweizer Kalb
- 1** Bio-Limette, Schale und Fruchtfleisch
- 1** Bio-Orange, Schale und Fruchtfleisch
- 150 g** weiche Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 EL** Bratbutter
- 2** Sternanis

Nährwerte

1 Portion (ohne Rosenkohl und Polentaschnitten) enthält ca.:

- 561** kcal
- 35 g** Eiweiss
- 40 g** Kohlenhydrate
- 45 g** Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Strenge Schweizer Richtlinien.

Die Schweiz hat eines der strengsten Tierschutzgesetze der Welt.

Zubereitung

- 1** Kalbsfilet 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
- 2** Limetten- und Orangenschale mit einem Zestenschneider ablösen. Limette und Orange halbieren und je ca. 1 EL Fruchtfleisch mit einer Gabel herauslösen.
- 3** Vier Fünftel der Butter mit dem Mixer während 3–4 Minuten schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Fruchtfleisch unterheben, in ein Servierschälchen füllen und kalt stellen.



Meine Wahl.

- 4 Bratbutter in der Pfanne bei höchster Stufe erhitzen. Kalbsfilet darin 2–3 Minuten rundherum scharf anbraten. Herd auf mittlere Hitze zurückdrehen, restliche Butter, Limetten-, Orangenzenen und Sternanis zugeben und das Filet darin unter gelegentlichem Wenden 3–4 Minuten braten. Das Fleisch in eine ofenfeste Form geben, Pfanneninhalte darübergeben und das Ganze 12–15 Minuten im Backofen braten.
- 5 Das Filet aus dem Ofen nehmen, in Tranchen schneiden. Auf vorgewärmten Tellern mit der Zitrusfrucht-Butter servieren.

Dazu passen gedünsteter Rosenkohl und Polentaschnitten.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.