

Kalbsfilet-Medaillons mit Kräuterkruste



Rezept für 6 Personen

Einkaufsliste

6 Kalbsfilet-Medaillons
à ca. 120 g

60 g Paniermehl

30 g Reibkäse eher mild

50 g Butter

2 Knoblauchzehen

4 EL Trockenkräuter wie
Basilikum / Petersilie
Rosmarin / Thymian
Oregano

Salz

Pfeffer

Curry

Vorbereiten

- a Alle Zutaten bereitstellen, ev. Knoblauchzehen vorgängig rüsten und pressen.
- b Kalbsfilet-Medaillons 1 h vor Gebrauch aus dem Kühlschrank nehmen.
- c 50 g Kochbutter mit Zimmertemperatur bereitstellen.

Zubereiten Kräuterkruste

- d 60 g Paniermehl, 30 g eher milden Reibkäse, 2 ausgepresste Knoblauchzehen sowie 4 Esslöffel Trockenkräuter nach Wahl gut vermischen.
- e 50 g Butter dazugeben und gut durchmischen.
- f Abschmecken mit Salz, Pfeffer und etwas Curry sowie Gewürzen nach Wahl.

Zubereiten Medaillons

- g Die Kalbsfilet-Medaillons mit wenig Bratbutter auf beiden Seiten kurz und kräftig anbraten.
- h Anschliessend die Medaillons in eine Gratinform legen und auf beiden Seiten würzen mit Salz und Pfeffer oder Fleischgewürz nach Wahl.
- i Die Kräuterkruste auf den Medaillons verteilen.
- j Im auf 200 Grad Grillstufe vorgewärmten Ofen etwa 5 - 7 Minuten gratinieren, bis die Kruste Farbe aufnimmt.