

Kalbsmedaillons

EINE DELIKATESSE FÜR FEINSCHMECKER



HOBBY-MEISTERKOCH-LEVEL



4 Personen



45 Minuten

ZUTATEN

800g Kalbsrücken

etwas Öl

100 g Butter

100 g Weißbrot

100 g Parmesan

100 g Kräuter

Senf

Salz und Pfeffer aus der

Mühle

PASST ZU

Erdäpfel-Pilz-Duxelles

Zucchininudeln

eingelegte Marillen

ZUBEREITUNG

1. Aus dem Kalbfleisch Medaillons schneiden. Salzen und Pfeffern und bei starker Hitze von beiden Seiten kurz anbraten.
2. Für die Kräuterkruste Butter schaumig schlagen, danach Parmesan, Weißbrot, Kräuter und Senf vermischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Kräuterkruste auf die Medaillons verteilen und im Backofen bei 150 Grad, ca. 15 Minuten garen.

Küchengheimnis

Die frischen Kräuter sammelt unser Küchenchef & Küchenmeister Werner Wallner in seinem hauseigenen Garten. Über 50 verschiedene Kräuter wachsen darin und werden mit ganz viel Liebe und Hingabe von ihm gepflegt.

