

Kalbsmedaillons mit Morchelhaube

HAUPTGERICHT FÜR 4 PERSONEN

20 g getrocknete Morcheln
1 Schalotte
70 g gesalzene Butter, weich
0,5 dl Sherry oder Weisswein
1 TL Zitronat
1 Bund Schnittlauch
2 EL Paniermehl
Pfeffer
12 Kalbsmedaillons* à ca. 40 g
Salz
1 TL milder Senf
2 EL HOLL-Rapsöl (hoch erhitzbar)
1 dl Rahm

1. Morcheln in kaltem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. Herausheben, mit kaltem Wasser gründlich abspülen. Morcheln und Schalotte fein hacken. Beides in etwas Butter andünsten. Mit Sherry ablöschen, 5 Minuten köcheln. Auskühlen lassen.

2. Restliche Butter in eine Schüssel geben. Zitronat sehr fein hacken. Schnittlauch fein schneiden. Alles mit Morchelmischung und Paniermehl unter die Butter rühren. Mit Pfeffer abschmecken.

3. Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Senf dünn bestreichen. Im Öl rundum 3 Minuten braten. Fleisch in eine ofenfeste Form legen. Mit Rahm umgiessen. Backofen auf 200 °C Grillfunktion vorheizen. Auf jedes Medaillon etwas Morchelbutter geben. Fleisch unter dem Ofengrill ca. 2 ½ Minuten überbacken. Sofort servieren. Dazu passen Kroketten und Wirtsgemüse.

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten
+ ca. 2 ½ Minuten überbacken
Pro Person ca. 27 g Eiweiss, 30 g Fett,
12 g Kohlenhydrate, 1850 kJ/450 kcal



TerraSuisse
Kalbsfilet, per 100 g
Tagespreis

lbsmedaillons
t Morchelhaube

CEPT SEITE 44

