

Zart, fein und köstlich

Kalbfleisch

Medaillons auf Zucchini

mit Parmesan gratiniert

(für 4 Personen)

Medaillons

4 Medaillons aus dem Filet (à 150 g)

20 g Butterschmalz

4 Zucchini (etwa 500 g)

Salz, Pfeffer

Sahnesoße

250 ml Sahne

100 g Crème fraîche

1 Knoblauchzehe

1 Esslöffel heller Soßenbinder

Salz, Pfeffer

1 Bund Basilikum

außerdem

50 g geriebener Parmesan

nach Geschmack

weitere 50 bis 100 g geriebener Emmentaler- oder Goudakäse

50 g Crème fraîche



Foto: KDK/Deutsches Kalbfleisch/Meire Weidemann

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zucchini putzen und in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden. Wenn die Zucchini sehr groß sind, diese vorher längs halbieren oder vierteln.

Für die **Soße** in einer Pfanne Sahne und Crème fraîche ohne Deckel 5 Minuten cremig einkochen lassen.

Knoblauch pellen und in die Sahnemischung pressen. Mit Salz und Pfeffer würzen, den Soßenbinder einrühren und so lange kochen lassen, bis die Soße sehr dick ist. Beiseitestellen.

Das **Filet** in einer Pfanne mit heißem Butterschmalz von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten, aus der Pfanne nehmen.

Zucchini im Bratsatz bei mittlerer Hitze rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchini in einer großen, flachen Auflaufform verteilen.

Basilikumblätter abzupfen. Einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest in Streifen schneiden, unter die Sahnesoße ziehen. Die Soße auf die Zucchini gießen.

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Zucchini setzen. Mit Parmesan und nach Geschmack mit weiterem Käse bestreuen. Crème fraîche auf den Medaillons verteilen.

Die Medaillons im heißen Backofen auf zweiter Einschubleiste von oben 10 Minuten überbacken. Anschließend für 2 bis 3 Minuten die Grillfunktion zuschalten.



Besser von hier: KDK – das Gütesiegel für sicheres, gesundes Fleisch und höchsten Genuss.

Infos rund um deutsches Kalbfleisch und weitere köstliche Kalbfleischrezepte finden Sie unter www.deutsches-kalbfleisch.de

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen