



Kalbsmedaillons mit Käsekruste

*****Festtagsessen - schnell zubereitet, damit Ihnen mehr Zeit für Ihre Familie bleibt*****

Zeitaufwand: Vorbereiten – 25 Min. + 15 Min. im Ofen

Zutaten (4 Personen)

8 Kalbsmedaillons (je ca. 80g, ca. 3 cm dick)

½ TL Salz

wenig Pfeffer

8 Salbeiblätter

8 Tranchen Bratspeck

1 EL Bratbutter

100g Bergkäse (z.B. Bündner Bergkäse) grob gerieben

100g Eierschwämme, fein gehackt

2 EL Baumnusskerne, fein gehackt

2 EL Paniermehl

1 EL Salbei, fein geschnitten

¼ TL Salz

wenig Pfeffer

1 ausgewallter Blätterteig (ca. 25 x 42cm)

1 Ei verklopft

Zubereitung:

1. Medaillons würzen, mit Salbei und Speck umwickeln, Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch beidseitig je ca. 3 Min anbraten. Herausnehmen, etwas abkühlen.
2. Käse und alle Zutaten bis und mit Pfeffer mischen. Masse auf den Medaillons verteilen, etwas andrücken.
3. Teig entrollen, in 8 Rechtecke schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Teigecken einschlagen, Teig mit einer Gabel dicht einstechen, mit wenig Ei bestreichen.
4. Teigböden ca. 10 Min. in der untersten Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, Medaillons darauflegen und ca. 5 Min. in der Mitte des Ofens fertig backen.

Dazu passt: Blattsalat

Tipp: statt Eierschwämme Champignons verwenden.

Lässt sich vorbereiten:

Filets mit der Käsehaube ca. ½ Tag im Voraus vorbereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren