

## Kalb-Medaillons mit Pfifferlingen

### Für 2 Personen

4 Kalbsmedaillons, a 100 Gramm	200 g Pfifferlinge	6 Kartoffeln
4 Scheiben Bacon	100 ml Kalbsfond	50 ml Weißwein, trocken
100 g Crème double	2 Schalotten	0,5 Bund Petersilie, glatt
50 g Butter	1 TL Mehl	5 g Kümmel, gemahlen
2 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen. Die Medaillons waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen und jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln. Anschließend die Medaillons in Öl von beiden Seiten anbraten. 30 Gramm Butter und den Kümmel mit in die Pfanne geben und etwa sieben Minuten weiter braten. Dabei das Fleisch immer wieder mit der Kümmelbutter übergießen. Anschließend im Ofen warm stellen. Eine Schalotte abziehen, fein schneiden, im Bratensatz anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen und den Fond angießen. Die Crème double einrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Soße etwa fünf Minuten köcheln lassen. Die Pfifferlinge putzen und halbieren. Eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in der restlichen Butter anschwitzen. Die Pilze dazugeben und etwa fünf Minuten braten. Die Petersilie hacken und dazu geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kartoffeln in Butter schwenken. Die Medaillons zusammen mit den Pfifferlingen und den Kartoffel anrichten. Die Soße darüber geben und mit Petersilie dekorieren.

Joachim Herbst am 10. September 2009