

Kalb-Medaillons mit Kartoffeln und Früchten

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

4 Kalbsmedaillons, á 60 g 20 g Butter Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 festk. Drillinge 4 Zweige Petersilie Butterschmalz, Salz

Für die Früchte:

1 Banane 1 Dosen-Pfirsich

Für die Garnitur:

1 Tomate 2 Blätter Eisbergsalat 2 Cocktailkirschen

Den Ofen auf 80 Grad Umluft erwärmen. Für die Kartoffeln einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln mit der Schale und einer Prise Salz 15 Minuten gar kochen. Die Kalbsmedaillons in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter zugeben und weitere fünf Minuten braten. Anschließend auf einem Teller im Ofen warmstellen. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend in dem Bratenfond goldbraun braten. Die Pfirsichhälften in einem Topf im eigenen Saft erhitzen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz schwenken. Die Petersilie kleinhacken und mit den Kartoffeln vermengen. Die Salatblätter waschen und trockenschleudern. Die Tomate in Scheiben schneiden. Anschließend die Salatblätter und die Tomaten auf Tellern verteilen. Die Kalbsmedaillons mit Kartoffeln und Früchten auf Tellern anrichten und servieren.

Marion Henning am 13. November 2014