

# Kalb-Medaillons mit Bratkartoffeln und Waldpilzen

**Für zwei Personen**

**Für die Medaillons:**

2 Kalbsmedaillons, à 200 g	100 ml Weißwein	100 g Mehl
1 TL Honig	1 EL Dijon-Senf	Olivenöl
Pfeffer	Meersalz	

**Für die Bratkartoffeln:**

$\frac{1}{2}$ kg festk. Kartoffeln, groß	1 Zwiebel, groß	Olivenöl
Pfeffer	Meersalz	

**Für die Waldpilze:**

200 g Steinpilze	200 g Maronenpilze	50 g Speck
20 g Butter	1 Bund Petersilie	Olivenöl
Salz	bunter Pfeffer	

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen, in dünne Scheiben schneiden und in eine Schale mit Wasser legen. Nach fünf Minuten die Kartoffelscheiben herausnehmen und trocken tupfen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Kartoffeln hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotten abziehen und fein schneiden und ebenso zu den Kartoffeln dazugeben. Die Kartoffeln gar braten, sodass sie goldbraun sind.

Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Senf bestreichen, mehlieren und in einer Pfanne mit heißem Öl beidseitig jeweils fünf Minuten anbraten. Die Medaillons in Alufolie wickeln und in den vorgeheizten Backofen zum Ruhen legen.

Die Waldpilze putzen, von den Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Ebenso den Speck in Würfel schneiden. Die Blätter von den Kräutern abzupfen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze und den Speck darin schmoren. Kurz vor Schluss die frischen Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Pilzen und den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, mit Kräutern garnieren und servieren.

Pascal Dieckmeyer am 14. Oktober 2015