

Kalb-Medaillons in Kräuter-Ei-Hülle

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------------|-----------------------|---------------------|
| 2 Kalbsrücken-Medaillons a 180 g | 1/2 Bund Kerbel | |
| 1/2 Bund Estragon | 1/1 Bund Schnittlauch | 1/2 Bund Petersilie |
| 2 Eier | Salz, Pfeffer | 2 EL Mehl |
| 30 g Butterschmalz | | |

Die beiden Kalbsrückensteaks von Fett und Sehnen befreien und leicht plattieren. Die Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden. Die Eier aufschlagen und die Kräuter unter die Eier mischen. Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mehlieren. Die Steaks durch das aufgeschlagene Kräuterei ziehen und vorsichtig in eine erhitzte Pfanne mit Butterschmalz legen. Von jeder Seite langsam 3 Minuten braten. Dazu passen gut Kartoffeln und ein frischer Endivien-Salat mit Dill und Joghurt.

Rainer Strobel Montag, 03. März 2008