



Kalbsfilet-Medaillons mit Gremolata

Feldsalat und Preiselbeer-

Sahne Meerrettich

Portionen: 2

Zubereitungszeit: 30-45 Min.

ZUTATEN



4-5 Kalbsfilet-Medaillons
3 El Öl
schwarzer und rosa Pfeffer

Für die Gremolata:

1 Bund glattblättrige Petersilie
abgeriebene Schale einer Zitrone
2 El Olivenöl
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 Prise Chiliflocken

2 Port. Feldsalat

Dressing für den Feldsalat:

3 El Olivenöl
1,5 El Balsamico
1 Tl Honig
1 El Preiselbeer-Sahne Meerrettich

Preiselbeer-Sahne Meerrettich

ZUBEREITUNG



1. Die Kalbsfilets waschen und trocken tupfen. Das Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Medaillons rundum in 2-3 Minuten anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und im vorgeheizten Backofen (Umluft: 125°) in ca.10-12 Minuten gar ziehen lassen.
2. Für die Gremolata die Petersilie fein hacken und mit den weiteren Zutaten verrühren.
3. Für das Salatdressing alle Zutaten verrühren und über den Feldsalat geben.
4. Die Medaillons mit dem Gremolata anrichten. Den Preiselbeer-Sahne Meerrettich und den Feldsalat dazu reichen.



Guten Appetit!