Rezept

Gratinierte Kalbsmedaillons

Ein Rezept von Gratinierte Kalbsmedaillons, am 06.06.2025

Zutaten

300 g	Champignons oder Egerlinge
2	Frühlingszwiebeln
6 EL	Raps- oder Olivenöl
	Pfeffer
2 Zweige	Thymian
2 EL	frisch geriebener Parmesan oder Bergkäse
8 Scheiben	Kalbsfilet oder -lende (je etwa 3 cm dick und 80 g schwer)
1 EL	Zitronensaft
2	Tomaten
	Salz
	1/2 Bund Petersilie
50 g	Semmelbrösel
1 EL	körniger Senf
2 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 200 Grad). Pilze mit einem feuchten Küchenpapier abreiben und die Enden abschneiden. Die Pilze in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Zitronensaft mischen, damit sie nicht zu braun werden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und je einmal längs und quer durchschneiden. Die Tomaten waschen oder häuten (vorher mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen) und würfeln, dabei die Stielansätze herausschneiden.

2. Die Pilze in einer ofenfesten Form mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und 2 EL Öl mischen, salzen und pfeffern. In den Ofen schieben und 15 Minuten vorgaren.

3. Inzwischen die Kräuter waschen und trockenschütteln, Blättchen abzupfen oder -streifen und sehr fein hacken. Mit Semmelbröseln, Käse, Senf und übrigem Öl verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsmedaillons salzen und pfeffern.

4. Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Kalbsmedaillons darin bei starker Hitze pro Seite 1 Minute braten. Die Form aus dem Ofen holen, die Medaillons nebeneinander auf die Pilze legen. Semmelbröselmasse darauf verteilen und leicht andrücken. Mit etwas Butter aus der Pfanne beträufeln. Fleisch im Ofen (Mitte) etwa 5 Minuten gratinieren, bis die Kruste schön braun ist. Dazu gibt es einfach Brot und Blattsalat.