

Rezept

Kalbsmedaillons mit Zitronen-Kräuter-Butter

Ein Rezept von Kalbsmedaillons mit Zitronen-Kräuter-Butter, am 09.06.2026

Zutaten

100 g weiche Butter	Salz
1/2 - 1 EL grob zerstoßene Chilischote	1 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
1 kleines Bund Zitronenbasilikum	Pfeffer aus der Mühle
2 EL Pflanzenöl	1 EL Butter
8 Kalbsmedaillons (à 70 - 0 g)	Salz
Pfeffer aus der Mühle	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Für die Zitronen-Kräuter-Butter die weiche Butter glatt rühren, Salz, grob zerstoßene Chili und Zitronenschaleiterrühren. Zitronenbasilikum waschen, Blättchen fein hacken und unter die Butter rühren. Butter abschmecken und, falls nötig, nochmals salzen. Butter nach Belieben mit Backpapier zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen.
2. Für die Medaillons das Öl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsmedaillons salzen und pfeffern und im heißen Fett ganz kurz von beiden Seiten scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren. Medaillons weitere 3-4 Min. pro Seite braten. Kräuterbutter in Scheibchen schneiden. Medaillons mit Bratflüssigkeit beträufelt und mit Kräuterbutter belegt servieren.