

Kalb-Medaillons mit Schnitt-Bohnen

Für 2 Personen

2 Kalbsmedaillons a 150g	6 Kartoffeln	15 Bohnen, grün
1 Tomate, Strauch	150 g Gurke	1 Bund Dill
1 Zweig Rosmarin	2 Scheiben Gouda	100 g Crème-fraîche
50 g Butter	1 TL Senf, mittelscharf	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest kochen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomate vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden, anschließend die Kerne entfernen. Die Gurke waschen und schräg in Scheiben schneiden. Den Dill fein hacken. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und abwechselnd mit der Gurke, dem Dill, den Tomatenscheiben und einer Scheibe Käse belegen. Anschließend die Medaillons für acht Minuten im Backofen gratinieren. Die Crème-fraîche in die Pfanne mit dem Bratensatz geben und zwei Minuten einkochen. Die Bohnen waschen und in Salzwasser zwei Minuten kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln abgießen und mit 50 Gramm Butter und einem Rosmarinzweig in einer Pfanne schwenken. Die Bohnen mit den Medaillons und den Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit der Soße und etwas Dill garnieren.

Nilgün Bedir am 03. Februar 2010