

Kalbsmedaillons auf Sahne-Zucchini

Für 4 Personen

Zutaten:

¼ L	Schlagsahne	1	Knoblauchzehe
150 g	Crème Fraîche	1 EL	Helle Saucenbindemittel
4	Zucchini (insges. ca. 500 g)	4	Kalbsmedaillons (ca. 600 g aus der Mitte des Filets)
50 g	Parmesan	20 g	Butterschmalz
1 Bund	Basilikum		
	Salz, Pfeffer		

Zubereitungszeit 45 Minuten

1. Die Sahne und 100 g Crème Fraîche in einer Pfanne oder einem breiten Topf offen 8-10 Minuten cremig einkochen lassen.
2. Die Zucchini waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden (dicke Zucchini erst längs halbieren). Parmesan fein raspeln. Vom Basilikum die Blätter abzupfen, einige beiseitelegen, den Rest in nicht zu feine Streifen schneiden.
3. Die eingekochte Sahne mit Salz, Pfeffer und der gepellten, durchgepressten Knoblauchzehe würzen. Die Sahne mit Saucenbindemittel aufkochen, bis sie sehr dick ist, beiseite stellen.
4. Die Kalbsmedaillons von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im sehr heißen Butterschmalz von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.
5. Zucchini in der Pfanne bei mittlerer Hitze rundum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Eingekochte Sahne und Basilikumstreifen untermischen. Die Kalbsmedaillons auf die Sahne-Zucchini setzen und den Parmesan darüber streuen. Die restliche Crème Fraîche auf dem Parmesan verteilen.
6. Die Medaillons im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas 3, Umluft 9-12 Minuten bei 200°C) auf der 2. Einschubleiste von oben 10 Minuten überbacken. Dann für 2-3 Minuten mit dem Grill überbräunen (überwachen, da es sehr schnell dunkel wird).

Anstelle Kalbsmedaillons können auch Schweinemedallions verwendet werden.

