

# Kalbsmedaillons mit Steinpilzen und langem Pfeffer

(ca. 5 Portionen)



## Zutaten:

- 5 Kalbsmedaillons aus dem Filet geschnitten, à ca. 80 g
- 75 g frische Steinpilze, geputzt und in 1 cm große Würfel geschnitten
- 1 TL Butterschmalz
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 1 EL fein gewürfelte Schalotten
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- frisch gemahlener langer Pfeffer
- 1 EL fein geschnittene glatte Petersilie
- 50 g Butter
- 1 Eigelb
- 1 EL Weissbrotbrösel (Mie de pain)
- 1 Zweig Thymian oder Rosmarin

## Zubereitung:

Bereiten Sie die Kalbsmedaillons zum Füllen vor, indem sie diese hochkant halten und mit einem Wetzstahl durch die Mitte der Medaillons parallel zur Faser ein Loch stechen. Die Medaillons mit dem Loch nach oben auf ein Brett legen.

Die Steinpilze in der Hälfte des Butterschmalzes scharf anbraten und die Knoblauchzehe zugeben. Braten Sie die Schalotten ebenfalls kurz mit an. Dann die Pilze salzen, pfeffern, aus der Pfanne nehmen und die Petersilie untermischen. Die Knoblauchzehe entfernen. Schlagen Sie 50 g Butter schaumig und geben Sie das Eigelb, die Weissbrotbrösel und die Steinpilzmischung zu. Alles gut vermengen und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (1 cm Durchmesser) füllen.

Vorsichtig jeweils etwas Füllung aus dem Spritzbeutel in die Löcher der Medaillons hineindrücken, dabei nicht zu sehr pressen, da die Füllung sonst wieder herausquillt.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Erhitzen Sie das restliche Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne und braten Sie die gefüllten Medaillons darin auf der Schnittfläche von beiden Seiten kurz an. Vom Herd nehmen und die Medaillons im heißen Ofen noch etwa 5 Minuten garen. Nehmen Sie sie dann heraus und lassen Sie die Medaillons an einem warmen Ort etwa 3 Minuten ruhen.

Die restliche Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und den Thymian zugeben. Braten Sie die Medaillons darin auf beiden Seiten noch einmal etwa 20 Sekunden und übergießen Sie sie dabei mit der Bratbutter. Zum Servieren können Sie die Medaillons dann nach Belieben einmal quer halbieren und mit der Schnittfläche nach oben anrichten. Als Beilage passen Petersiliennudeln.