

Kalbsmedaillons gegrillt



Zutaten für drei Personen:

6 Kalbsmedaillons

für die Sauce:

150 ml Weißwein

75 ml Sahne

75 ml kräftige Rinderbrühe

1 Frühlingszwiebel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Weißwein in einer Sauteuse reduzieren, mit Sahne und Rinderbrühe aufgießen und weiter reduzieren. Am Schluss die fein geschnittene Frühlingszwiebel (nur das Weiße) mit köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Kalbsmedaillons auf jeder Seite 4 Minuten auf der obersten Leiste im Backofen grillen. Erst nach dem Grillen pfeffern und salzen.

Hinweise:

Dazu gibt es Pellkartoffeln und Gemüseknollen. Die Gemüseknollen kann man in der Sauce einfach mitdünsten, Sellerieknollen brauchen ein paar Minuten länger als Zucchiniknollen.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch