

## Kalbsmedaillons mit Cognacsauce

### Kalbsmedaillons

#### Zutaten:

- 12 Kalbsmedaillons (Filet, je ca. 50 g)
- 1 EL Bratbutter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung:

Fleisch mit Haushaltspapier trocken tupfen, in der heissen Bratbutter beidseitig je 2 Minuten anbraten, herausnehmen, würzen, in eine ofenfeste Form legen.

### Cognacsauce

#### Zutaten:

- 1 Schalotte fein gehackt
- 1 EL Butter
- 2 dl Rahm
- 2 TL Maizena
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

#### Zubereitung:

Schalotte in der warmen Butter andünsten. Fond und Cognac dazugießen, auf die Hälfte einkochen, Reduktion absieben, beiseite stellen. Rahm und Maizena zusammen steif schlagen, kühl stellen.

Sauce fertig zubereiten: Reduktion aufkochen, den Schlagrahm sorgfältig darunter rühren, nochmals kurz aufkochen, würzen. Sauce mit Fleisch anrichten und sofort servieren.

### Pistazien-Pinien-Kruste

#### Zutaten:

- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gehackt
- 3 EL Pistazien
- 1 EL Pinienkerne
- 3 EL Butter, weich
- Salz

#### Zubereitung:

Toastbrot mit Pistazien und Pinienkernen mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streuen, ca 4 Min. Im 200 Grad vorgeheizten Ofen hellbraun rösten. Herausnehmen, auskühlen, mit Butter mischen, salzen.

Krustenmischung auf die Kalbsmedaillons (siehe oben) verteilen, vorsichtig andrücken. Ca. 6 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens überbacken.