

Kalbsmedaillons im Strudelteig

Rezept für 6 Personen

Zutaten:

3 EL	Olivenöl
6	Kalbsmedaillons je ca.100g
1 TL	Salz
	Wenig Pfeffer
230 g	Kalbsbrät
½ EL	Zitronensaft
3 EL	ungesalzene geschälte Pistazien fein gehackt
4 EL	Petersilie fein geschnitten
1	Strudelteig (ca.120g)= 4 Personen / 2 Packungen = 8 Personen
4 EL	Olivenöl
12	Tranchen Bratspeck



Zubereitung:

Öl in einer weiten Bratpfanne heiss werden lassen. Medaillons beidseitig je ca. 1.5 Min. anbraten, herausnehmen, würzen.

Pistazien und Petersilie fein hacken, mit dem Brät zusammen mit dem Zitronensaft mischen
Teigblätter sorgfältig auseinanderfalten, jedes Teigblatt mit wenig Öl bestreichen. Alle Blätter aufeinanderlegen und vierteln.

2 Specktranchen übers. Kreuz in die Teigmitten legen, je ein Medaillon darauflegen und die Brätmasse darauf verteilen, Speck darüberlegen und die Teigecken darüberlegen, sodass ein Päckli entsteht, mit wenig Öl bestreichen.

Anschliessend ca. 15 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Herausnehmen und ca. 5 Min. stehen lassen.