

Kalbsmedaillon im Kräutermantel

Zubereitung: ca. 20 Minuten,

Angaben: Für 4 Personen, ca. 560 kcal

2-3	Zweige	Oregano	Kräuterblätter abstreifen und fein hacken
1	Bund	Petersilie, glatt	Pinienkerne grob hacken. Mit Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer
1	Bund	Basilikum	würzen. Kräutersauce auf die Specktranchen verteilen, um
4	EL	Pinienkerne	die Medaillons wickeln und mit Zahnstocher fixieren.
4	EL	Olivenöl	Medaillons auf dem heissen Grill/ Pfanne pro Seite 3-5
-	-	Salz/ Pfeffer	Minuten braten, sofort servieren.
Ca. 8	Stk	Bratspeck	
Ca. 8	Stk	Kalbsfiletmedaillons	
		Ca. 700 g	