

Gebratene Kalbsmedaillons mit lauwarmem Spargelsalat



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 40 min

 Aktivzeit: 40 min

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 12** Medaillons vom Schweizer Kalb (à ca. 50 g)
- 1 kg** grüner Spargel, geschält
- 1** Vanilleschote
- 1** Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL** HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
- 30 g** Butter
- 1 Bund** Kerbel

Nährwerte

1 Portion (ohne Vollkornreis) enthält ca.:

- 320** kcal
- 37 g** Eiweiss
- 8 g** Kohlenhydrate
- 15 g** Fett

 Glutenfrei

 Laktosefrei

100% Gentech-freies Futter.

Die Futtermittel für unsere Nutztiere enthalten keine gentechnisch veränderten Organismen (GVO), kein Tiermehl und auch keine Hormone oder Antibiotika zur Leistungsförderung.

Zubereitung

1 Die unteren Enden vom Spargel abschneiden. Spargel längs in dünne Scheiben schneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Zitrone heiss abwaschen und die Schale fein abreiben.

2 Zitrone anschliessend halbieren und den Saft auspressen.

3 Kalbsmedaillons in einer Pfanne im heissen Öl von beiden Seiten je 1–2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsmedaillons herausnehmen und warmhalten.

4

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Der feine Unterschied.

Butter zum Bratensatz in die Pfanne geben und bei milder Hitze schmelzen. Spargel und Vanille zugeben und unter Rühren 5–6 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Zitronenschale und Kerbel zugeben. Mit Zitronensaft nach Belieben abschmecken.

5 Kalbsmedaillons mit Spargelsalat anrichten und sofort servieren.

Dazu passt Vollkornreis.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.