

Kalbsmedaillons mit Gorgonzolasauce und gebratener Banane



Zutaten für vier Personen:

600 g Kalbsmedaillons
(je 75 g pro Stück)

Olivenöl

Rosmarin

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Bananen

Gorgonzolasauce:

150 ml Weißwein

200 ml Sahne

150 g Gorgonzola

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Bei den Kalbsmedaillons seitlich die Ränder einschneiden. In einer geriffelten Grillpfanne auf jeder Seite 2-3 Minuten in Olivenöl zusammen mit Rosmarin braten - je nach Dicke. Dann einige Minuten in Alufolie ruhen lassen. Erst nach dem Braten salzen und pfeffern.

2. Banane schälen und längs halbieren. Auf jeder Seite 2-3 Minuten braten.

Gorgonzolasauce:

1. 150 ml Weißwein in einer Sauteuse auf 1/3 reduzieren, dann mit einem Becher Sahne auffüllen und wieder einreduzieren.

2. Den Käse in Stückchen einrühren und die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Wie bei vielen Fleischgerichten ist die Qualität der Medaillons entscheidend.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2021