



**Katrin Anter**

## **Kalbsmedaillons mit cremiger Polenta, Kräuterseitlingen und Blattsalat mit gebratenen Speckwürfeln**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kalbsmedaillons:**

2 Kalbsmedaillons a 180 g  
20 g Butter  
Öl, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Medaillons abwaschen und trockentupfen. Mit dem Handballen flach drücken, in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz kräftig würzen, in Alufolie wickeln und in den Ofen geben, bis sie eine Kerntemperatur von 55 Grad erreichen.

### **Für die Polenta:**

125 g Maisgrieß  
300 ml Gemüsefond  
200 ml Sahne  
50 g Parmesan  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle

Sahne und Fond aufkochen, Maisgrieß mit Schneebesen einrühren. Kurz aufkochen, dann bei geringer Hitze gar ziehen lassen. Parmesan reiben. Polenta mit Salz und Muskat abschmecken, geriebenen Parmesan unterheben.

### **Für die Kräuterseitlinge:**

2 mittelgroße Kräuterseitlinge  
20 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und Kräuterseitlinge darin leicht braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den Blattsalat mit Speckwürfeln:**

100g verschiedene Blattsalate (bspw. Eichblatt, Lollo Rosso, Kopfsalat)  
50 g Schinkenspeck  
1 EL Reisessig  
1 EL neutrales Öl

Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in heißem Öl knusprig ausbraten. Mit Essig ablöschen und leicht mit Pfeffer und Salz würzen. Blattsalate waschen und trockenschleudern. Speck mit Essig-Sud über den Salat geben.

### **Für die Dekoration:**

2 Zweige glatte Petersilie  
1 TL Rosa Pfeffer

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Zusammen mit Rosa Pfeffer als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.