

Kalbsmedaillons gratiniert mit Parmesan und Ei



Zutaten: für 4 Personen

8 Kalbsmedaillons a 60g (Kalbsfilet)
etwas Salz
Schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
6 Eier
2 EL Mehl
etwas Paniermehl
1 TL edelsüßes Paprikapulver
90g Parmesan (frisch gerieben)
3 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

- Mehl, Eier, Olivenöl und Salz zu einem festen, glatten Teig verarbeiten. 2 Stunden ruhen lassen.
- Die Kalbsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen.
- Backofen auf 240 Grad Grillfunktion vorheizen.
- Eier, Mehl, Paniermehl, Paprika und Parmesan sorgfältig miteinander vermengen.
- Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Medaillons 5-6 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten.
- Danach die Medaillons mit der Parmesan-Ei-Masse bestreichen und im heißen Ofen 2 Minuten überbacken.
- Mit Nudeln und Gemüsebeilage servieren.