Zutaten für 5 Personen:

500 g Kalbsfilet

Salz, Pfeffer a. d. Mühle

. Mehl, griffig

3 St. Hühnerei, M

100 g Tiroler Bergkäse, fein gerieben Öl zum Herausbacken

Sauce:

20 g Butter

40 g Schalotten

1 EL Mehl, glatt

50 ml Grüner Veltliner

250 ml Kalbsfond oder Rindsuppe, kalt

125 ml Rahm

Salz, Pfeffer a. d. Mühle

Zitronenzesten, fein geschnitten

Thymian, gewaschen und gerebelt

Herstellung:

Die Sauce zuerst. . .

- 1. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2. In Butter glasig anschwitzen mit Mehl stauben mit Weißwein ablöschen und kaltem Kalbsfond auffüllen und unter ständigem rühren 5 - 8 Minuten köcheln lassen.
- 3. Rahm hinzu geben und weitere 2 Minuten mit köcheln lassen.
- 4. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten würzen Sauce aufmixen und Thymianblätter unterheben.
- 5. Das Fleisch. . .
- 6. Kalbsfilet zu Medaillons portionieren "flachdrücken nicht klopfen" und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7. Melieren, durch verquirlte Eier ziehen und in geriebenem Käse wenden.
- 8. In heißem, 1cm tiefem Öl herausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 9. Auf der Sauce anrichten.

