



Schmorgurken mit Kalbsfilet

Zutaten:

2 Kalbsfiletmedaillons
200g Baconscheiben
200-300g Kartoffeln
1-2 Gurken
Zitrone
Zwiebel
Knoblauch
Creme Fraiche
Kirschtomaten
Salz, Pfeffer
Kräuter



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser abkochen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfiletmedaillons darin schaf anbraten.

Zwei Scheiben vom Speck nehmen. Den Rest klein schneiden. Die Kalbsfilet aus der Pfanne nehmen und die zwei Scheiben Speck um die Medaillons wickeln und in eine feuerfeste Form geben.

Den klein geschnittenen Speck in die heiße Pfanne geben und ausbraten. Wenn der Speck ausgebraten ist auf einem Küchenpapier austropfen lassen. Etwas Fett in der Pfanne lassen.

Die Gurke schälen. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.

Die Gurke halbieren und mit einem Löffel den Kern entfernen. Die Gurke in größere Stücke schneiden. Alles in die Pfanne geben und durchbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Kalbsmedaillons etwa 6-7 Minuten im Ofen durchziehen lassen.

Dill fein hacken und zusammen mit der sauren Sahne auch in die Pfanne zu den Gurken geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Kalbsmedaillons durch sind, anrichten.

Fertig!

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.