



KALBSMEDAILLONS MIT MARONEN

ZUTATEN

(für 4 Personen):

500 g Kalbsmedaillons
250 g vorgegarte und geschälte Maronen
1 Stange Lauch
500 ml Sahne
Etwas Mehl für die Medaillons
4 El Öl zum Anbraten
0,1 l Weißwein
Salz und Pfeffer zum Würzen

VORBEREITUNG DER MARONEN:

Maronen erhalten Sie vorgegart in den Obstabteilungen der Märkte. Selbst gesammelte Esskastanien sollten zügig verarbeitet werden. Schneiden Sie die Kastanien dazu kreuzförmig ein und garen Sie diese für 20 Minuten in einen Topf mit kochendem Salzwasser. Alternativ rösten Sie die Kastanien bei 200 Grad im Backofen. Wenn die Schale aufgeplatzt können Sie die Kastanien schälen. Unbedingt die innere Hautschicht entfernen, denn diese schmeckt bitter.

ZUBEREITUNG:

Den Lauch in dünne Scheiben schneiden und 2 El Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons etwas mit Mehl bestäuben.

Ist die Pfanne heiß genug, werden die Scheiben kurz von beiden Seiten scharf angebraten. Herausnehmen und für einen Moment zur Seite stellen.

In derselben Pfanne wieder 2 El Öl erhitzen und den Lauch bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen bis der Alkohol verdunstet ist und dann die Sahne einrühren.

Jetzt kommen die Maronen dazu. Die Medaillons ebenfalls hinzufügen und bei schwacher Hitze köcheln bis sie Ihren Wunschgarpunkt erreicht haben und die Soße etwas reduziert ist.