



**Choche  
&  
gnüsse**  
mit David Geisser

## KALBSFILET MIT GORGONZOLA

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG

Die Petersilie fein hacken.  
Die Kalbsfilets mit Meersalz, Pfeffer und Paprika würzen und im Olivenöl beidseitig goldbraun anbraten.  
Aus der Pfanne nehmen und im auf 80°C vorgeheizten Backofen warm stellen.

In der gleichen Pfanne den Speck im Bratensatz knusprig braten. Danach den Knoblauch dazupressen, die Petersilie und den Rahm ebenfalls begeben.  
Die Sauce solange einkochen lassen, bis sie sämig wird.  
Mit Meersalz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Filets in vier kleine ausgebutterte Gratinförmchen geben.  
Die Rahmsauce darüber gleichmässig verteilen und mit dem Gorgonzola belegen.

Im Backofen bei 220°C überbacken bis der Käse zu schmelzen beginnt.

### EINKAUFLISTE:

#### ZUTATEN

4 KALBSMEDAILLONS À CA.200G  
80 G SPECKWÜRFEL  
1 KNOBLAUCHZEHE  
200 ML VOLLRAHM  
100 G GORGONZOLA ODER TALEGGIO  
1TL PETERSILIE GLATTBLÄTTRIG  
OLIVENÖL ZUM BRATEN  
BUTTER ZUM AUSFETTEN  
MUSKATNUSS, FRISCH GERIEBEN  
PAPRIKA, EDELSÜSS  
MEERSALZ  
SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

POWERED BY:



KOCHSTUDIO