

## Kalbsmédaillons nach Kirnbauer Art

Zutaten für 4 Personen

8 Kalbsmédaillons

Kartoffel-Laibchen:

4 EL Kürbiskerne (1 Stunde eingeweicht,  
gehackt)

10 mehlig Kartoffeln

3 Eigelb

2 EL Butter

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

2 EL Griess

Olivenöl zum Anbraten

Rosmarin-Tomaten:

3 mittelgrosse Fleischtomaten

2 Rosmarinzweige

etwas Balsamico-Essig

Die Kartoffeln kochen, schälen und leicht abkühlen lassen.  
Danach an der Röstiraffel reiben.

Die gehackten Kürbiskerne Eigelb, Butter, Griess, Salz, Pfeffer  
und Muskatnuss zu einer homogenen Masse verarbeiten und  
in Laibchen formen. In heissem Olivenöl herausbacken.

Die Kalbsmédaillons beidseitig ca. 2 Minuten anbraten. Im  
vorgeheizten Ofen (60°C) 5 Minuten ruhen lassen.

In der Bratpfanne die in kleine Würfel geschnittenen  
Tomaten ansautieren. Das fein gehackte Rosmarin  
dazugeben. Kurz vor dem Servieren mit Balsamico-Essig  
ablöschen.

**Weintipp:** Dazu passt ein gehaltvoller Blaufränkisch mit  
Fasseife.

**Aus unserem Sortiment:**

Das Phantom, Kirnbauer