

Kalbsmedaillons mit Früchten als Snack

Zutaten für 4 Personen:

- 12 kleine Kalbsmedaillons
- 12 Erdbeeren
- 12 Mandarinenfilets
- 12 Pfirsichspalten
- 12 Minzblätter
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Kalbsmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz von beiden Seiten 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Früchte in Spalten oder Scheiben schneiden.

Wenn die Kalbsmedaillons kalt sind, mit den Früchten und der Minze dekorieren. Man kann die Kalbsmedaillons auch auf Toast anrichten, mit einem Salatblatt oder Gurkenscheiben darunter.