

Kalbsfilets mit Petrella-Topping

30 Minuten

Zutaten

(4 Portionen) 4 Kalbsfilets (à ca. 150 g), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 3 EL Pflanzenöl, 125g Petrella Schnittlauch oder Petrella Jubiläums-Frischkäse, 30 g weiche Butter, 2 EL kleine Kapern, 2 Zucchini, 1 Baguette (ca. 200 g)



So wird's gemacht

- Filets trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, in 2 EL erhitztem Öl von beiden Seiten anbraten und in eine Auflaufform legen. Die Hälfte Petrella, Butter und Kapern vermischen.
- Zucchini waschen, putzen und eine halbe Zucchini grob raspeln. Zucchiniraspel unter die Petrellamischung geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf den Filets verteilen. Filets im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 10 Minuten überbacken.
- Übrige Zucchini in halbe Scheiben schneiden und im restlichen erhitzten Öl anbraten. Übrigen Petrella untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Baguette in Scheiben schneiden. Kalbsfilets, Zucchini und Baguette auf Teller anrichten und servieren