



KALBSFILETS MIT MONTASIO UND SCHWARZEN OLIVEN



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)

Portata: Secondo

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Zutaten für 4 Personen

- 8 Kalbsmedaillons
- 50 g süße entsteinte, in Scheiben geschnittene schwarze Oliven
- 4 in zwei Hälften geschnittenen dünne Scheiben Montasio fresco
- ½ Glas Marsala-Likörwein
- 2 Löffel Olivenöl

Descrizione:

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Sobald sie auf beiden Seiten goldbraun gebraten wurden, sollen auf die Medaillons Häufchen schwarzer Oliven gelegt werden, wobei vorher ein Teil der Oliven auf die Seite gelegt wurde für die Dekoration des fertigen Gerichts. Montasio-Scheiben auf die Oliven legen und den Marsala in die Pfanne gießen. Die Pfanne abdecken und das ganze ein paar Minuten kochen lassen, damit der Montasio schmilzt. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, sie auf einen Teller legen und mit den restlichen Oliven und der Bratsoße garnieren und servieren.