

Kalbsmedaillons im Säckli

1 EL Olivenöl
8 Kalbsmedaillons (je ca. 70g)

Die Kalbsmedaillons bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 1 Min. im Olivenöl anbraten, herausnehmen

1 ½ EL Pesto
½ TL Salz, wenig Pfeffer

Alles verrühren und die Medaillons damit bestreichen.

1 Pack Studelteig (ca. 120g)

Teig sorgfältig auseinanderfalten. Ein Teigblatt auf ein feuchtes Tuch legen, restliche Teigblätter mit einem zweiten, feuchten Tuch bedecken.

4 EL Olivenöl

Teigblatt dünn mit Olivenöl bestreichen, ein zweites Teigblatt darauflegen, vierteln.

Formen: Je ein Medaillon in die Teigmitte legen, Teigecken über dem Fleisch zusammenraffen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Olivenöl bestreichen. Restliche Säckli gleich formen, sofort backen.

Backen: Ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens.

Variante mit Kalbsbrät

200g Kalbsbrät vermengen mit;

- ½ Zwiebel, gehackt
- 1 gehäufte EL Pistazien, gehackt
- 1 gehäufte TL Kapern, gehackt
- 1 kleine Essiggurke, gehackt
- Peterli, frisch

