

# Kalbsfilet mit Parmesankruste

Für die Parmesankruste - für vier Personen: 60 g frische Weißbrotbrösel (Mie de pain), 40 g feine Würfel von Toastbrot ohne Rinde hell angeröstet, 60 g Parmesan fein gerieben, gehackte Petersilie, 100 g schaumig gerührte Butter, 80 g Mozzarella in feinen Würfeln, Salz und Pfeffer. Alles mischen. Es sollte eine nicht zu trockene Masse entstehen, die gegebenenfalls mit etwas Brösel oder Butter korrigiert werden kann. Die Kalbsfilet-Medaillons von je ca. 100 g in der Pfanne englisch braten, mit der Masse ca. 1,5 cm dick bestreichen und unter dem Grill überbacken. Mit frischem Herbstgemüse und einer Kalbs-Jus oder Trüffelsauce servieren.