

## Medaillons im Zucchinibett

Für 4 Portionen:



250 ml Sahne  
100 g + 50 g Crème fraîche  
500 g Zucchini  
50 g Parmesan  
1 Bund Basilikum  
Salz, weißer Pfeffer (aus der Mühle)  
1 Knoblauchzehe  
1 Ei heller Saucenbinder  
600 g Filet aus der Mitte (Kalb od. Schwein)  
Buttaris

Sahne und 100 g Crème fraîche in einem weiten Topf offen ca. 10 Minuten cremig einkochen lassen.

Inzwischen die Zucchini waschen, ggfs. halbieren und in Scheiben schneiden. Parmesan fein raspeln. Die Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden (wenn Gäste erwarten werden, ein paar Blätter zum Garnieren beiseite stellen).

Die eingekochte Sahne mit Salz, Pfeffer und der durchgepressten Knoblauchzehe würzen. Dann mit dem Saucenbinder verrühren und nochmals aufkochen. Die Masse sollte sehr dick sein!

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Medaillons auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und dann sofort in einer heißen Pfanne im Butterschmalz auf jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt ruhen lassen.

Zucchini im Bratfett bei mittlerer Hitze braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die eingekochte Sahne und die Basilikumstreifen dazugeben und untermischen. Die Masse auf 4 ofenfeste Förmchen oder in eine große Auflaufform verteilen. Die Medaillons darauf setzen, mit Parmesan bestreuen und die restliche Crème fraîche darauf verteilen. Im Ofen auf der zweiten Schiene von oben 10 Minuten überbacken. Ggfs. für ein paar Minuten den Grill zuschalten. Mit Reis oder Baguette servieren.

### Tipps:

Eines meiner langjährigen Lieblingsrezepte für Gäste. Die Kombination von Knoblauch, Basilikum und Parmesan als Würze für die Sauce ist einfach köstlich. Außerdem kann man das Gericht toll vorbereiten. Sogar das Fleisch kann man schon einige Zeit vorher anbraten – es wird bei 200° schnell wieder warm.