

Ananas-Toast mit Kalbsfilet

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 35 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|--------------------------------|---------------------|
| Babyananas | 350 g |
| Kalbsfilet / Kalbslungenbraten | 200 g |
| Getrockneter Rosmarin | Etwas / nach Bedarf |
| Sonnenblumenöl | 2 Esslöffel |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |
| Schwarzer Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |
| Weizentoastbrotstücken | 2 Scheibe(n) |
| Gorgonzola | 50 g |

Zubereitung:

Die Endstücke der Ananas abschneiden.

Die Schale mit einem Messer großzügig abschneiden.

Ananas in 8 dünne Scheiben schneiden und mit einem kleinen runden Ausstecher den inneren Strunk entfernen.

Kalbsfilet in 4 gleiche große Medaillons schneiden.

Das Öl erhitzen.

Darin die Medaillons bei starker Hitze rundum 2 Minuten braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2 bis 3, Umluft 2 Minuten bei 160 Grad) weitere 3 Minuten braten.

Fleisch aus der Pfanne nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Ananas und Fleisch auf den Toastbrotstücken verteilen, den Gorgonzola in kleine Stücke darüber verteilen.

Toaststücken auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von oben bei 220 Grad (Gas 3 bis 4, Umluft nicht empfehlenswert) 2 Minuten gratinieren, mit den Rosmarinzweigen garnieren und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-794-Ananas-Toast-mit-Kalbsfilet.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at