

# Kalbsfilet mit Tahiti-Vanille- Kruste

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.  
Gratinieren: ca. 5 Min.

---

## Bratbutter zum Braten

8 Kalbsfiletmedaillons (je ca. 80 g)

1 Tahiti-Vanillestängel, längs  
aufgeschnitten, Samen  
ausgekratzt, beiseite gestellt

---

½ TL Salz, wenig Pfeffer

100 g Toastbrot, in Würfeli

100 g Butter, weich

½ TL Salz, wenig Pfeffer

1. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Fleisch mit dem Vanillestängel beidseitig je ca. 2 Min. braten, würzen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
2. Beiseite gestellte Vanillesamen und alle restlichen Zutaten mischen, auf die Medaillons verteilen.

**Gratinieren:** ca. 5 Min. auf der obersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (nur Oberhitze oder Grill).

**Hinweis:** Tahiti-Vanille ist in Spezialitätenläden erhältlich. Statt Tahiti-Vanille 2 Vanillestängel verwenden.

**Tipp:** Kruste mit 2 EL Mandelstifte ergänzen.

