

Rezept der Woche



Der 59-jährige **Guy Kohnen** aus Schifflingen ist seit zehn Jahren passionierter Hobbykoch, der seine Gäste gern mit eigenen Kreationen überrascht. Als erster Luxemburger hat er es bis ins Finale der ZDF-Kochsendung „Die Küchenschlacht“ geschafft.

Kalbsmedaillon-Türmchen an Zucchini und Rotwein

für 4 Personen

Zutaten

1 Kalbsfiletstück
4 Scheiben italienische Salami
4 Scheiben Parmaschinken
1 Tomate, 1 Aubergine
3 Zucchini, 1 Rosmarinzweig
1 Ei, Mehl
Sammelbrösel, Olivenöl
Geriebener Parmesan
1 Glas Kalbsfonds
1 kleine Flasche Rotwein
Salbel
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Für die Sauce den Kalbsfonds mit dem Rotwein einkochen und mit Salz, Pfeffer und Salbel abschmecken. Aubergine, Tomate und eine halbe Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Zucchini in dünne Streifen schneiden. Die Auberginenscheiben in Mehl, Ei und Semmelbrösel wenden und in Olivenöl anbraten. Die Zuchinischeiben in Öl anbraten. Das Kalbsfilet in 1 cm dicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten kurz anbraten. In einem Bräter vier Türmchen mit jeweils einer Scheibe Kalbsmedaillon, Aubergine, Tomate, Zucchini und Salami (1x wiederholen) aufschichten. Mit einer Scheibe Parmaschinken und ein wenig Parmesan abschließen. 15 Minuten in den auf 180°C vorgeheizten Ofen geben. Die Zucchini-Spaghetti in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei niedriger Hitze dünsten. Auf einem Teller anrichten, die Medaillon-Türmchen darauf platzieren und mit der Sauce garnieren.



TRAU DECH

Sind Sie selbst ein eingefleischter Hobbykoch oder eine Hobbyköchin? Dann schicken Sie uns doch Ihr Lieblingsrezept (für vier Personen) an: Postfach 2755, L-1027 Luxemburg oder per Mail an: renee.ries@revue.lu. Wenn Sie uns ein interessantes Rezept zusenden, stellen wir es in dieser Rubrik vor. Als Geschenk erhalten Sie eine revue-Schürze mit der Aufschrift „Schaarf op Kachen“.

präsentiert von

ROLLER®

Küchen mit 100% Genussgarantie bei 50% Rabatt!

MERSCH

11, um Mierscherbiërg
Mierscherbiërg
Tél. (00352) 26 32 00 43
Fax (00352) 27 33 82 83
mersch@roller.lu

FOETZ

Z.I. Lëtzebuërger Heck
Minett Zentrum
Tél. (00352) 24 55 91-95
Fax (00352) 24 55 92-22
foetz@roller.lu

STRASSEN

2, route d'Arlon
Shopping Arena
Tél. (00352) 25 47 37-1
Fax (00352) 25 47 37-66
strassen@roller.lu

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag: 9.00 - 19.00 Uhr

AB-Marketing s.a.

www.roller.lu

www.facebook.com/Meubles.Roller



trans tec
regionallogistic & service

Empfohlen von ROLLER!

Der Vertrauenspartner für: Lieferung und Montage von Möbeln und Küchen
2, Route d'Arlon • L-8008 STRASSEN • Tel. +352 25 47 37 32 • Fax. +352 25 47 37 34