

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste auf Spitzkohl

Rezept für 4 Personen

ZUTATEN

Kräuterkruste:	0,5 Glas Kalbsfond
160 g Butter, zimmerwarm	30 g kalte Butter
120 g Weißbrot, fein gerieben	Salz, Pfeffer
5 Schalotten, gehackt	
3 Knoblauchzehen, gehackt	Spitzkohl:
2 EL Petersilie, gehackt	1 Kopf Spitzkohl, ca. 400 g
1 EL Thymian, gehackt	30 g Butter
1 EL Schnittlauchröllchen	0,5 Glas Kalbsfond
Kalbsrückensteak:	30 g kalte Butter
3 EL Olivenöl	2,5 EL Tomatenwürfel
4 Kalbsrückensteaks, à 150 g	
3 Thymianzweige	
1 Rosmarinzweig	
Salz, weißer Pfeffer	

ZUBEREITUNG

Kräuterkruste:
Die Butter schaumig rühren. Das geriebene Weißbrot, 2/3 der gehackten Schalotten und gehackten Knoblauchzehen, Petersilie, Thymian und Schnittlauchröllchen zugeben und alles glatt rühren. Die Kräuterbutter in einen Gefrierbeutel füllen, ca. 3 mm dick ausrollen und kalt stellen.

Kalbsrückensteak:
Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsrückensteaks von beiden Seiten anbraten, die Kräuterzweige zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann alles auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und auf der zweiten Schiene von unten im 130° C heißen Ofen ca. 10 - 15 Minuten braten. Anschließend herausnehmen und warm stellen. Den Backofengrill vorheizen.

Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Kalbsfond angießen, 5 Minuten köcheln lassen, die Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Spitzkohl:
Die äußeren Blätter des Spitzkohls entfernen, den Kohl vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Kohl in Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und die restlichen Schalotten und den restlichen Knoblauch darin hell anschwitzen. Den Spitzkohl zufügen, Kalbsfond angießen und den Kohl in ca. 10 Minuten weich dünsten.

Die Kräuterbutter auf die Größe der Steaks zurechtschneiden, Folie entfernen, auf die Steaks legen und unter dem Backofengrill überbacken, bis die Kruste goldbraun wird.

Die kalte Butter und die Tomatenwürfel unter den Spitzkohl rühren. Den Kohl auf vier Teller verteilen und die Kalbsrückensteaks auf dem Spitzkohl anrichten. Dazu die Kalbssauce servieren.

