

Frisch gekocht
Freitag, 16. September 2016



Rezept von Alexander Fankhauser

Kalbssteak mit Pilzrösti und Speckschaum

35 Minuten / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g Kalbsrücken, Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, 5 Kartoffeln (geschält), 200 g gemischte Pilze (z.B. Champignons und Kräuterseitlinge), 12 Scheiben Tiroler Speck, 2 gehackte Zwiebeln, 1 Schuss Weißwein, 1/8 l Rindsuppe, 1/4 l Obers, 1 EL Schnittlauch, 1 EL gehackte Petersilie, Öl und Butter.

Zubereitung

Die geschälten Kartoffeln grob reiben. Die geputzten, gewaschenen Pilze schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte zu den geriebenen Kartoffeln geben und gut abschmecken. Häufchenweise in eine beschichtete Pfanne mit wenig Fett geben und beidseitig goldgelbe Rösti backen.

Den Kalbsrücken in 4 Stücke teilen, leicht plattieren und mit Senf bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem heißen Butter-Öl-Gemisch beidseitig anbraten. Im Backrohr bei 180 °C zu einem rosa Fleischkern garen.

Die restlichen Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten, die restlichen Pilze zugeben und mit gehacktem Schnittlauch sowie Petersilie vollenden.

Die Zwiebeln mit 8 Scheiben Speck ohne Fettzugabe glasig anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit der Rindsuppe aufgießen. Etwas einkochen lassen und mit Obers auffüllen. Einige Minuten kochen lassen, dann mit dem Pürierstab grob mixen und durch ein Haarsieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Kalbssteak mit Pilzrösti, Speck mit Pilzen und Speckschaum auf Tellern anrichten.