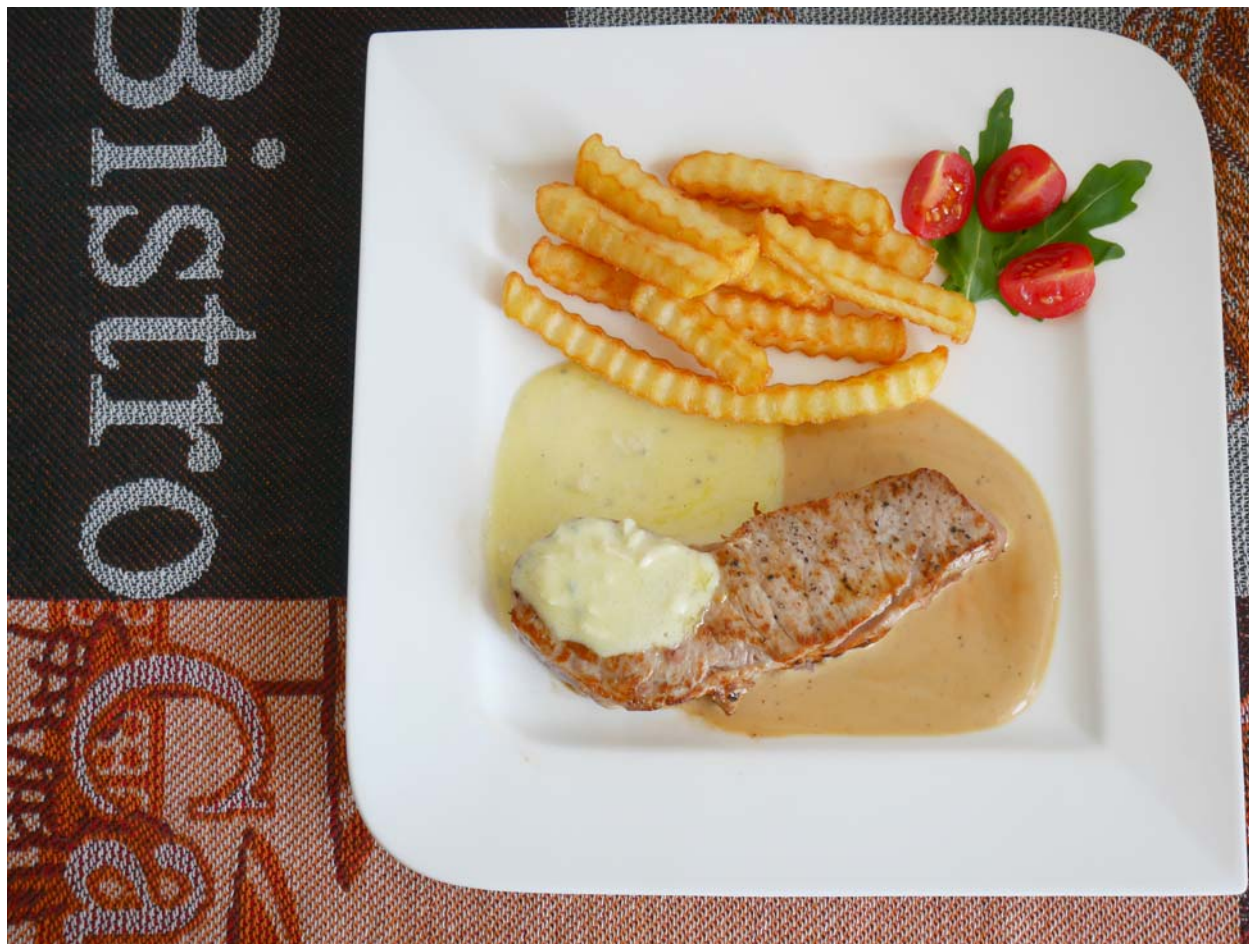


Kalbsrückensteak mit Biersauce und Käsecreme



Zutaten für zwei Personen:

250-350 g Kalbsrücken
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Olivenöl

Biersauce:

100-150 ml helles oder dunkles Bier
100-150 ml kräftige Rinderbrühe
1 geh. EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Käsecreme:

1 Bavaria Blue
1 kleine Ecke Butter
1 geh. EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Backofen auf 130° vorheizen. Einen Rost auf mittlerer Stellung einhängen, darunter ein Backblech als Fettpfanne. Das Backblech mit Alufolie auskleiden, damit man weniger Arbeit beim Säubern hat.

2. Den sauber parierten Kalbsrücken in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kalbsrückensteaks leicht klopfen. Erst kurz vor dem Braten leicht salzen und pfeffern.

3. Die Steaks in wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf jeder Seite bei etwas höherer Temperatur etwa eine Minute anbraten. Dann

auf den Rost im Backofen geben und in 20 Minuten bei 130° fertig garen. Die Kalbssteaks sollten dann innen noch leicht rosa sein.

Biersauce:

Bratensatz mit dem Bier ablöschen, Alkohol einköcheln. Rinderbrühe und Crème fraîche zugeben und nach Geschmack einköcheln.

Käsecreme:

Käse in Stücke schneiden und mit der Butter und der Crème fraîche bei milder Hitze schmelzen. Mit einer Gabel den Käse zerdrücken, viel rühren. Abschmecken.

Hinweise:

Bei Gästen vorher fragen, ob rosa gebratenes Fleisch ok für sie ist.

Die Steaks können auf diese Art sehr zart werden.

Für die Käsecreme kann man auch anderen Blauschimmel-Weichkäse verwenden. Er sollte aber reif sein.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 21.01.2023