

Kalbsrückensteaks mit Morcheln und blauem Kartoffelpüree

Erstellt von: Rinquinquin

Kategorien: [Aus der Pfanne](#), [Deutschland](#) > [Baden-Württemberg](#), [Braten](#), [Festliches](#), [Für Zwei](#), [Hauptspeise](#), [Herbst](#), [Kochen](#), [Niedrigtemperaturgaren](#), [Ohne Alkohol](#), [Silvester & Neujahr](#), [Weihnachten](#), [Winter](#)

farbig umrahmtes Kalbsrückensteak



Schritt 1

Die Morcheln eine Stunde vorher in warmem Wasser einweichen.

Zutaten

2 Kalbsrückensteaks à 100 g
20 g Butter
Salz + Pfeffer
20 g Butter

400 g kleine blaue Kartoffeln (z.B. Vitelotte)
100 ml lauwarme Milch
Salz, Pfeffer, Muskat
40 g Butter

100 g Zuckerschoten
20 g Butter
1 El Zucker
Salz + Pfeffer

8 getrocknete Morcheln
100 ml Sahne
1 Tl Demi-glace Kalb ((Aromont))
1 Tl getrocknete Alpenkräuter
Salz + weisser Pfeffer



Schritt 2

35 min vor dem Servieren den Backofen auf 100° vorheizen, eine Platte für das Fleisch mit Kuchengitter darauf hineinstellen, die Teller ebenfalls vorheizen.

Schritt 3

Kartoffeln schälen und 15 min kochen. Abgiessen, abdämpfen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit der lauwarmen Milch übergiesen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Butterflöckchen einrühren. Das Püree in einen Spritzsack füllen und im Backofen warm halten. (25 min)

Schritt 4

Die Kalbsrückensteaks würzen und 5 min in der heissen Butter von beiden Seiten sanft anbraten. Auf das Gitter im Backofen legen und 20 min nachziehen lassen.

Schritt 5

Die Morcheln aus dem Einweichsud nehmen und leicht ausdrücken. Den Sud vorsichtig in ein Pfännchen gießen, damit der Bodensatz nicht mitkommt. Erhitzen und einkochen. Die Sahne dazu giessen, Demi-glace einrühren weiter einkochen, bis die Sauce sämig wird. Salzen, pfeffern, abschmecken, die Morcheln hineinlegen, die Alpenkräuter einstreuen und auf ganz kleiner Flamme warmhalten (15 min).

Schritt 6

In einer weiten Pfanne 20 g Butter erhitzen und die Zuckerschoten darin leicht braten. Zuckern, salzen, pfeffern und einige Male wenden (7 min).

Schritt 7

Das Fleisch aus dem Backofen nehmen und kurz vor dem Servieren noch einmal in der heissen Pfanne mit etwas Butter von beiden Seiten braten.

Schritt 8

Anrichten: Das blaue Kartoffelpüree auf die Teller spritzen, Zuckerschoten und Morcheln dazulegen, das Fleisch in die Mitte legen und mit der Sauce nappieren.

Autor

Rinquiquin



Anzahl Personen

2

Schwierigkeitsgrad

mittel

