



KALBSSTEAK VOM NIERSTÜCK MIT FEINER KRÄUTER-SENF-KRUSTE



QimiQ VORTEILE

- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Sämige Konsistenz im Handumdrehen
- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE STEAKS

125 g

4 Kalbssteaks vom Nierstück à 150 g

Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl

100 ml Gemüsebouillon

50 ml Madeirawein

FÜR DIE KRUSTE

125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

200 g Butter

1 Eigelb

50 g Kräutermischung, fein gehackt

1 EL Senf, scharf

80 g Paniermehl, nach Bedarf

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 220 °C (Grillfunktion) vorheizen.
2. Für die Steaks: Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen. In Öl beidseitig anbraten, aus der Pfanne nehmen und warm halten.
3. Den Bratenrückstand mit Gemüsefond und Madeira ablöschen, etwas reduzieren und würzen.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Für die Kruste: QimiQ in einen Behälter geben, geschmolzene Butter dazugeben und mit einem Stabmixer gut mixen. Restliche Zutaten dazumischen und abschmecken.
6. Kalbssteaks mit der Kräutermasse bestreichen und im vorgeheizten Backofen ca. 4 Minuten überbacken. Mit der Sauce servieren.