



# 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 10 PORTIONEN

### FÜR DIE STEAKS

**250 g**

**10** Kalbssteaks vom Nierstück à 150 g

Salz und Pfeffer

**60 ml** Olivenöl

**200 ml** Gemüsebouillon

**100 ml** Madeirawein

### FÜR DIE KRUSTE

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**400 g** Butter

**2** Eigelb

**100 g** Kräutermischung, fein gehackt

**2 EL** Senf, scharf

**160 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.