# KALBSRÜCKENSTEAK 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** | QimiQ Sahne-Basis |
| **4** | Kalbsrückensteaks à 150 g |
| | Salz und Pfeffer |
| **2 EL** | Olivenöl |
| **100 ml** | Gemüsebrühe |
| **50 ml** | Madeirawein |

### FÜR DIE KRUSTE

| | |
|---|---|
| **125 g** | QimiQ Classic, ungekühlt |
| **200 g** | Butter |
| **1** | Eigelb |
| **50 g** | Kräutermischung, fein gehackt |
| **1 EL** | Senf, scharf |
| **80 g** | Semmelbrösel, 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 Gemüsebrühe und Madeira ablöschen, etwas reduzieren und würzen.
4. Mit QimiQ Saucenbasis verfeinern und bis zur gewünschten Sämigkeit weiterköcheln lassen.
5. Für die Kruste: Ungekühltes QimiQ Classic 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.