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 10 PORTIONEN

FÜR DIE STEAKS

250 g	QimiQ Sahne-Basis
10	Kalbsrückensteaks à 150 g
	Salz und Pfeffer
60 ml	Olivenöl
200 ml	Gemüsebrühe
100 ml	Madeirawein

FÜR DIE KRUSTE

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
400 g	Butter
2	Eigelb
100 g	Kräutermischung, fein gehackt
2 EL	Senf, scharf
160 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.