

frei interpretiert nach Johann Lafer aus Kerners Köche

Kalbssteak unter Trüffelkruste

für 2 Personen

Zutaten

4 Zweige Thymian, 50 g weiche Butter, 2 Esslöffel Trüffelöl, 50 g Semmelbrösel, 1 Ei, 1 Esslöffel Butterschmalz, 2 Kalbssteaks oder Luttersteaks zu 200 g, 1 Schalotte, 1 Zweig Rosmarin, Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Den Backofen in der Grillfunktion auf 125 °C vorheizen.
2. Blätter von zwei Thymianzweigen abstreifen und fein hacken
3. Das Ei trennen (das Eiweiß wird hierfür nicht mehr benötigt).
4. Die Butter und Trüffelöl mit dem Handrührgerät schaumig rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymianblätter, Semmelbrösel und Eigelb zugeben und zu einer glatten Masse verrühren.
5. Die Masse mit Hilfe von Frischhaltefolie zu einer dicken Rolle formen und in das Eisfach legen.
6. Die Schalotte schälen und halbieren.
7. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks bei starker Hitze von jeder Seite eine halbe Minute goldbraun anbraten.
8. Dann die Hitze deutlich reduzieren und Schalottenhälften, zwei Thymianzweige und den Rosmarinzweig zugeben.
9. Die Steaks weitere drei Minuten von jeder Seite braten.
10. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks auf ein belegtes Backblech legen.
11. Die feste Trüffelbuttermasse aus der Frischhaltefolie rollen und in zwei bis drei Millimeter dicke Scheiben schneiden.
12. Die Scheiben gleichmäßig auf den Steaks verteilen und unter dem Backofengrill auf der zweiten Schiene von oben goldbraun überbacken.

Zeitbedarf

ca. 30 Minuten

dazu paßt

Buttermilchrisotto