

Swissprim Kalbsteak, Butter-Jus mit Frühlingszwiebel im Teigmantel

 40 Minuten

Schwierigkeit Mittel



Zutaten Steak

für 4 Personen

4 Kalbsteak à 180 g
100 ml Erdnussöl zum Anbraten

Zutaten Frühlingszwiebeln im Backteig

für 4 Personen

1 EL Mehl
1 EL Fécule (Kartoffelstärkemehl)
3 Prisen Backpulver
1 Ei
1 EL Wasser
alles Mischen

8 frische Bundzwiebeln
Salz & frisch gemahlener Pfeffer

Zutaten Butter-Jus

für 4 Personen

2 dl Lacroix Kalbs-Fond
150 g Butter
Salz & frisch gemahlener Pfeffer



Anleitungen

Zubereitung Steak

Die temperierten Kalbsteaks in einer Lyonerpfanne in heissem Erdnussöl 3 Minuten pro Seite scharf anbraten.
Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen.

Zubereitung Butter-Jus

Das Erdnussöl von der Bratpfanne abgiessen. Danach mit dem Lacroix Kalbsfond ablöschen und zu $\frac{3}{4}$ einreduzieren.
Mit der zimmertemperaturwarmen Butter flockenweise aufschwingen, damit eine sämige Sauce entsteht.
Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.
Beiseite stellen.

Zubereitung Backteig für Frühlingszwiebel

Alles untereinander mischen und abschmecken.

Zubereitung Frühlingszwiebeln

Die neuen Frühlingszwiebeln rüsten, d.h. die Wurzeln entfernen, das grüne Kraut wegschneiden, womöglich die erste Haut entfernen.
Anschliessend waschen und während 5 - 6 Minuten blanchieren, danach in Eiswasser abkühlen.
Die Zwiebeln noch halbroh in drei Teile schneiden, auf einer Serviette abtrocknen, salzen und pfeffern. Danach durch den zuvor hergestellten

Backteig ziehen, abstreifen und in viel Öl und Butter sorgfältig knusprig braten.

Anrichten

3 Zwiebeln auf den Teller (ringsum) geben, in die Mitte die feine Buttersauce und darauf das in Tranchen geschnittene Fleisch legen. Darüber etwas Meersalz und gestossenen Pfeffer streuen.

Rezept kreiert von Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produkt



Kalbs-Fond