

Getrübtes Kalbs-Steak

Getrübtes Kalbs-Steak

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: ca. 70min. (+3Std. marinieren)

Menu: [13.05.2009](#)

Creation: [Peter Reusch](#)

Marinade:

2 Esslöffel Olivenöl
1 Esslöffel Weisswein
wenig Pfeffer
3 Salbeiblätter, fein geschnitten

Zutaten:

4 Kalb-Steaks (je ca. 150g; Nierstück), zum Füllen vom Metzger eine Tasche eingeschnitten
120g Trüffel-Brie oder anderer Brie, in Würfeln
½ Teelöffel Salz
8 Tranchen Landrauchschinken
Bratbutter zum Anbraten

Zubereitung:

1. Für die Marinade alle Zutaten gut verrühren, die Hälfte zugedeckt kühl stellen.
 2. Steaks mit der restlichen Marinade bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 3 Std. marinieren.
 3. Steaks ca.30 Min. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abstreifen. Ofen auf 80 Grad vorheizen, Platte und Teller vorwärmen.
 4. Steaks mit Brie füllen, mit Zahnstochern verschliessen, salzen. Je zwei Tranchen Landrauchschinken um die Steaks wickeln.
 5. Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Steaks mit der Verschlussseite des Schinkens nach unten ca.2 Min. anbraten. Wenden, ca. 2 Min. fertig anbraten, Fleisch herausnehmen, auf die vorgewärmte Platte legen, mit restlicher Marinade bestreichen, Fleischthermometer einstecken.
- Niedergaren: ca. 50 Min. im auf 80 Grad vorgeheizten Ofen. Die Kerntemperatur des Fleisches soll ca. 60 Grad betragen. Die Steaks können anschliessend bei 60 Grad bis 30 Min. warm gehalten werden. Dazu passt Risotto.

Info:

Pro Person: 17g Fett, 47g Eiweiss, 1 g Kohlenhydrate, 1447kJ (346 kcal)