

# Kalb-Steak mit Petersilien-Pesto und Rosmarin-Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Kalbsrückensteaks, a 160 g	10 Drillinge	4 Strauchtomaten, klein
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	40 g Parmesan	20 g Pinienkerne
80 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Drillinge in Salzwasser 15 Minuten kochen. Anschließend 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbraten. Die Rosmarinnadeln abzupfen, über die Kartoffeln verteilen und diese mit Pfeffer würzen. Die Kalbsrückensteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zehn Milliliter Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten je zwei Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. Die Tomaten vom Strunk befreien, neben das Fleisch setzen und beides acht Minuten im Ofen backen. Anschließend das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen. Für das Pesto den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilie zupfen und einige Blätter zur Dekoration beiseite legen. Die restlichen Blätter und den Schnittlauch fein hacken. Die Pinienkerne, den Knoblauch, die Petersilie, den Schnittlauch, den Parmesan und das restliche Olivenöl in einen Topf geben und mit dem Mixer pürieren. Das Steak auf einem Teller mit den Tomaten und den Ofenkartoffeln anrichten und mit dem Pesto garnieren. Abschließend das Ganze mit Petersilienblättern dekorieren.

Gabriele Bosse am 15. Oktober 2009