

Kalb-Rücken-Steak mit Kräuter-Butter

Für zwei Personen

2 Kalbsrückensteaks à 250g	500 g kleine Kartoffeln	1 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	2 Stängel Dill	4 Stängel Kerbel
110 g weiche Butter	2 EL Naturjoghurt	1 TL Koriandersamen
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 TL Currypulver	2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Blätter von zwei Stängeln der Petersilie und die Dillspitzen abzupfen und fein hacken. Den Kerbel ebenfalls fein hacken. 80 Gramm der Butter in eine Schale geben und mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die cremige Butter mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter und den Naturjoghurt zur Butter geben und gut untermischen. Die Kräuterbutter auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen. Anschließend für zehn Minuten ins Tiefkühlfach legen und fest werden lassen. Die Koriandersamen zusammen mit den Pfefferkörnern, sowie je einer Prise Salz und Zucker in den Mörser geben und fein reiben. Currypulver zugeben und untermischen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben. Das Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die gewürzten Steaks darin von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und garziehen lassen. Eine weitere Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen. Die übrige Petersilie fein hacken. Die gekochten Kartoffeln abgießen und zusammen mit der gehackten Petersilie in die Pfanne geben und schwenken. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden. Die Kräuterbutter aus dem Gefrierfach nehmen, die Folie entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Fleisch zusammen mit der Kräuterbutter und den Petersilienkartoffeln anrichten und servieren.

Sven Brahm am 16. Juli 2012