

## Gefüllte Zwiebeln auf Kalb-Steak

### Für 2 Personen

500 g Kartoffeln	4 rote Zwiebeln, mittelgroß	10 g Ingwer
2 EL Butterschmalz	Salz	1 TL brauner Zucker
1 Prise Kreuzkümmel	1 Zweig Thymian	2 EL Butter
4 Kalbsrückensteaks a 90 g	250 ml Kalbs- oder Hühnerbrühe	

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die roten Zwiebeln so schälen das die Wurzel dran bleibt. Oben einen Deckel abschneiden und das Innere der Zwiebel mit Hilfe eines kleinen Messers herausnehmen, so das maximal drei Schichten stehen bleiben. Das Innere der Zwiebel klein hacken, die Ingwerknolle schälen, fein hacken. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel und Ingwer darin braten. Mit Salz, braunem Zucker und Kreuzkümmel würzen. Thymianblätter abzupfen und zugeben. Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken, mit 1 EL Butter und gebratener Zwiebelmischung verrühren. Die ausgehöhlten Zwiebeln in Salzwasser blanchieren und rundherum in 1 EL Butterschmalz anbraten. Das Kartoffel-Püree in die Zwiebeln einfüllen und im Backofen warm stellen. Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Ebenfalls warm stellen. Den Bratenfond mit der Brühe ablöschen, kurz reduzieren lassen, mit 1 EL Butter binden und alles zusammen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 01. September 2009