

Kalb-Rücken-Steak mit Taleggio

Für 4 Personen

200 g Rucola	3 Strauchtomaten	4 Kalbsrückensteaks
Salz	schwarzer Pfeffer	2 EL Sonnenblumenöl
1 Zweig Rosmarin	1/2 Bund Thymian	2 Scheiben Toastbrot
3 EL Butter	200 g Taleggio	60 g Parma-Schinken
250 g Pfifferlinge	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Schalotte
1 Spritzer Zitronensaft	3 EL Olivenöl	2 EL Balsamico
1 Spritzer Hühnerbrühe	Zucker	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Rucola waschen und trocken schleudern. Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Sonnenblumenöl von beiden Seiten kurz und scharf anbraten, herausnehmen und auf ein Backofengitter legen. Rosmarin und Thymian abspülen, trocken schütteln und fein hacken. (1 Zweig Thymian für die Pilze zur Seite legen.) Das Toastbrot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldgelb anbraten, herausnehmen und auf Küchenkrepp legen. Taleggio und Parma-Schinken in Würfel schneiden. Kräuter, Brotwürfel, Käse und Parma-Schinken in einer Schüssel vermengen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Käsemischung mit einem Löffel gleichmäßig auf den Steaks verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten garen. Die Pfifferlinge putzen und evtl. halbieren. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Pilze anbraten. Schalotte und Thymianzweig zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zuletzt die Petersilie untermischen. Aus Olivenöl, Balsamico, 1 Spritzer Hühnerbrühe, Salz, Pfeffer und Zucker eine Vinaigrette mischen. Rucola damit anmachen. Auf jeden Teller marinierten Rucola in die Mitte geben. Das gratinierte Kalbsrückensteak auf den Rucola setzen und mit den gebratenen Pfifferlingen und den Tomatenwürfel garnieren.

Karlheinz Hauser Montag, 13. September 2010