

Kalb-Steak mit Pfeffer-Soße und Spätzle

Für 4 Personen

Für die Spätzle:

400 g Mehl

5-6 Eier

Salz

Für das Kalbssteak:

20 kleine Champignons

4 Kalbsrückensteaks (à 150 g)

Pfeffer

2 EL Sonnenblumenöl

6 EL Butter

3 Zweige Thymian

2 EL grüne Pfefferkörner

2 Schalotten

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 EL rosa Pfefferkörner

30 ml Cognac

30 ml Madeira

50 ml Weißwein

250 ml Geflügelfond

4 Stiele glatte Petersilie

1 Zweig Rosmarin

$\frac{1}{2}$ Zitrone

100 ml Sahne

Für die Spätzle:

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend sieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Für das Kalbssteak mit Pfeffersauce:

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Die Champignons putzen. Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne (mit backofengeeignetem Griff) mit 2 EL Sonnenblumenöl und 1 EL Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Thymianzweige zugeben und im Ofen ca. 8-10 Minuten garen. Die grünen Pfefferkörner in einem Topf mit kochendem Wasser ca. 3 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf mit 1 EL Butter eine fein geschnittene Schalotte mit den grünen, schwarzen und rosa Pfefferkörnern glasig anschwitzen. Mit Cognac, Madeira und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. 200 ml Geflügelfond zugeben und etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen. In einem Topf mit 2 EL Butter 1 fein geschnittene Schalotte glasig anschwitzen, die Champignons zugeben und kurz schwenken. Mit 50 ml Geflügelfond ablöschen und diesen einkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Etwas Zitronensaft auspressen. Die Champignons mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Zum Schluss die Kräuter untermischen. Unter die Pfeffersauce Sahne rühren und abschmecken. In einer Pfanne mit 2 EL Butter die Spätzle warm schwenken. Die Steaks mit den Champignons, den Spätzle und der Sauce anrichten.

Karlheinz Hauser am 16. Dezember 2013