

Hüftsteak vom Kalb mit Pilzen

Für 4 Portionen

| | | |
|-------------------------------|----------------------|------------------------|
| 4 (aus der Hüfte) Kalbssteaks | 200 g Champignons | 100 g Kräuterseitlinge |
| 2-3 Austernpilze | 100 g Shiitake-Pilze | 250 ml Sahne |
| 1 Bio- Zitrone | 2 Schalotten | 1 Bund Petersilie |
| Salz, Pfeffer | Butterschmalz | Olivenöl |

Alle Pilze putzen und in Stücke schneiden.

100 g Champignons mit etwas Wasser in einen Topf geben, aufkochen und etwa 10 Minuten schmoren lassen. Die Champignons pürieren und durch ein feines Sieb ziehen. Die Pilzmasse in einen Topf geben und die Sahne hinzufügen. Die Soße erhitzen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schalotten schälen und in feine Lamellen schneiden. Petersilie waschen und hacken. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Übrige Pilze und Schalotten hinzufügen und einige Minuten braten. Dabei salzen und pfeffern und zum Schluss mit gehackter Petersilie vermengen.

Parallel die Kalbssteaks in eine separate Pfanne geben und in Olivenöl und Butterschmalz braten. Dabei salzen und pfeffern.

Die Pilze auf Teller geben, darauf die Kalbssteaks platzieren und alles mit etwas Champignonsoße begießen.

Rainer Sass am 28. Juli 2019