

Kalb-Filet-Steaks mit Pilz-Pfanne

Für 2 Portionen

2 Kalbsfiletsteaks	10 Kräuterseitlinge	100 g Kirschtomaten
100 g San Daniele-Schinken	1 Vanilleschote	1 Zwiebel
30 g Parmesan	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Steaks salzen und pfeffern. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, die Steaks in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Ein großzügiges Stück Butter auf die Steaks geben und darauf schmelzen lassen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark ausschaben. Das Mark auf die Butter geben und mit ihr zusammen zergehen lassen. Die Kirschtomaten und Kräuterseitlinge klein schneiden, eine zweite Pfanne mit Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Nun die Kirschtomaten zu den Pilzen geben und das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Würfel schneiden. Den San Daniele-Schinken in kleinere Fetzen reißen. Die Vanille mit der inzwischen aufgelösten Butter vermischen und die Steaks mit der aufgelösten Vanillebutter nappieren. Zwiebeln und Schinken in die Pilzpfanne geben und leicht kross braten. Ein wenig Butter beifügen und mit dem Gemüse vermischen. Das Fleisch auf Tellern anrichten, etwas Vanillebutter darüber träufeln und mit dem Gemüse servieren. Bei Bedarf noch etwas Parmesan darüber reiben.

Steffen Henssler am 30. August 2013