



## Kalbssteaks von der Schulter mit Provolone und Tomate überbacken

Das oberste Stück von der Kalbsschulter, der Schulterspitz, ist zwar ein Schmorstück, vor allem wegen der Sehne die sich quer durch das Fleisch zieht. Sie braucht Zeit um weich zu werden. Das Fleisch ist jedoch sehr zart. Zu Steaks geschnitten und kurz und scharf angebraten lässt man es 40 Minuten im Ofen bei 80° nachziehen. So bleibt es auch zart und saftig. Beim Nachziehen im Ofen werden die Steaks mit Provolone belegt, der feinwürzige italienische Käse schmilzt sehr gut und ergänzt das milde Kalbfleisch mit wohldosierter Rasse. Tomatenscheiben und Oregano geben dem Gericht vollends den guten Geschmack der italienischen Küche.

Eine perfekte Beilage sind Tagliatelle an einer Safran-Rahmsauce.

### Zutaten (1 Portion)

- 2 Steaks vom Schulterspitz, ca. 2cm dick
- Salz und Pfeffer
- 4 kleine Scheiben Provolone, ca. 1cm dick
- 2 Scheiben Tomate
- 1Tl Oregano getrocknet
- Olivenöl
- Bratbutter

Steaks aus dem Schulterspitz schneiden. Seitliche Fettschicht einmal durchschneiden. Beidseitig salzen und pfeffern.

Ofen auf 80° vorheizen.

Steaks in Bratbutter beidseitig kurz und heiss anbraten. Auf einen Teller legen und in den Ofen schieben.

Provolone und Tomate zu Scheiben schneiden.

Nach 10 Minuten die Steaks kurz aus dem Ofen nehmen, mit den Provolone- und Tomaten scheiben belegen, Oregano zwischen den Fingern verreiben und darüber streuen. Mit wenig Olivenöl beträufeln, für weitere 25 Minuten in den Ofen schieben.





