



Kalbssteak savoyard - Kalbssteak mit Käse überbacken

Gebratenes Kalbfleisch und Käse, passt das zusammen? Irgendwie schon, wenn ich an das Cordon bleu denke, das auf so vielen Speisekarten Schweizer Restaurants zu finden ist. Das Kalbssteak kann man auch mit etwas Käse im Ofen überbacken, das nenne ich einfach mal "Kalbssteak savoyard", weil ich dieses Gericht unter diesem Namen mal auf einer Speisekarte entdeckt und bestellt habe. Es hatte mir sehr gut geschmeckt.

Ein würziger, aber nicht zu rezenter, Halbhartkäse passt gut zum Kalbfleisch. Den geriebenen Käse habe ich mit etwas Crème fraiche vermischt und aufs kurz angebratene Kalbssteak gestrichen und anschliessend im Ofen bei 220° gratiniert. Das Kalbssteak war danach durchgegart und saftig, der Käse geschmolzen und leicht angeröstet.

Zutaten

- 1 Kalbssteak vom Hohrücken (200g)
Dijonsenf, Salz und Pfeffer
Bratbutter

- 40g Halbhartkäse (Sternenberger reif, Tilsiter)
- 1El Crème fraiche
Muskatnuss, Pfeffer

Zubereitung

Kalbssteak eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Kalbssteak mit Senf einstreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jeder Seite kurz und scharf anbraten (je 1 Minute). Danach in eine Gratinform legen.

Käse raffeln, mit Crème fraîche vermischen und mit wenig Muskatnuss und Pfeffer würzen. Käsemasse auf dem Kalbssteak verstreichen und im auf 220° vorgeheizten Ofen 10 Minuten gratinieren.





