



Kalbshohrückensteak mit Eierschwämmen im Blätterteig

Der Hohrücken vom Kalb ist ein feines Stück Fleisch. Es ist das Gleiche wie das ausgebeinte Kotelett. Ich habe es angebraten und zusammen mit gedünsteten Eierschwämmen in Blätterteig eingepackt im Ofen gebacken. Das ist ein Festmahl und dabei gar nicht so aufwändig zuzubereiten. Das Fleisch wird erst während dem Backen durchgegart, bleibt dabei aber ganz schön saftig. Die Blätterteighülle fängt dabei Saft und Geschmack auf. Köstlich!

Zutaten

1 Kalbshohrückensteak (ca. 200g)
100g frische Eierschwämme
Blätterteig (ca. 20 x 30cm)
1 Schalottenzehe
2 kleine Zweige frischer Thymian
1dl Essig
1dl Weisswein
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Eierschwämme von Hand putzen, grosse Stücke zerzupfen, in Essigwasser (1/3 Essig, 2/3 Wasser) legen und etwas schwenken, damit Erdreste ab gespült werden, danach abgiessen und kurz unter fließendem Wasser spülen. Zum Abtrocknen auf ein Haushaltspapier legen und etwas trockentupfen.

Schalotte fein hacken. Thymianblättchen abzupfen. Zusammen mit den Eierschwämmen heiss anbraten. Die Eierschwämme ziehen etwas Saft, diesen einkochen lassen und danach mit Weisswein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wein einkochen lassen. Die Eierschwämme sollten insgesamt ca. 10 Minuten

schmoren. Pilze aus der Pfanne nehmen und diese austrocknen.

Kalbssteak salzen und pfeffern und beidseitig je ca. 2 Minuten kräftig anbraten.

Blätterteig ausrollen, das Kalbssteak darauflegen und mit den Eierschwämmen belegen. Blätterteig zu einem Krapfen verschliessen und mit etwas Butter (aus der Bratpfanne) bestreichen.

25 Minuten in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens backen.





