

Kalbsrücken unter der Frischkäse - getrocknete Tomaten - Kruste

Ein rosa gebratener Kalbsrücken mit einer Kruste aus Kräuterfrischkäse und getrockneten Tomaten, ist schnell zubereitet und schmeckt einfach herrlich mediterran. Das saftige Fleisch mit dem kräftigen Topping ist einfach eine tolle Kombination. In weniger als 30 Minuten lässt sich dieses Gericht zubereiten und Ihre Familie und- oder Gäste werden begeistert sein. In folgendem Rezept zeigen wir, wie schnell dieses exklusive Gericht zubereitet werden kann. Die Angaben sind für 4 Personen.

Rezept:

- 1 kg Kalbsrücken pariert, ohne Kette und Deckel (lassen Sie sich von Ihrem Metzger das Stück zuschneiden)
- 250 g Bresso
- 250 g getrocknete Tomaten in Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Den Kalbsrücken in vier Scheiben schneiden und trocken tupfen. Die getrockneten Tomaten sehr fein hacken und den zuvor geschälten und geschnittenen Knoblauch, zusammen mit dem Bresso unter die Masse rühren. Die Frischkäse - Tomaten Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbfleisch wie ein Steak in der Panne oder auf dem Grill von beiden Seiten anbraten und ordentlich würzen. Danach die Steaks in eine Feuerfesten Form oder auf ein Backblech setzen. Nachdem die Steaks etwas ausgekühlt sind, kann der Frischkäse großzügig auf die vier Stücke Fleisch aufgeteilt werden.

Jetzt das Kalb in den vorgeheizten Backofen schieben. Oberhitze / Grill bei 220° bis die Kruste eine schöne Farbe hat und die Kerntemperatur der Steaks bei 54° liegt. Nach kurzer Ruhephase ist das Gericht nun fertig zum servieren.

Als Beilage empfehlen wir etwas Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln.

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten

Appetit!