

Rezept Kalbsrückensteak mit Mozzarella, Rucola und Mozzarella überbacken

Zutaten:

1/2 Portion Raukegemüse (von ca. 300 g Rauke)
4 Kalbsrückensteak (à 150 g)
2 Tomaten
2 Kugeln Mozzarella aus Büffelmilch
je 1 EL Butter und Olivenöl
0,1 l Schlagrahm
0,1 l Rinderbrühe, Hühnerbrühe, Gemüsebrühe oder Brühe
3 – 4 EL Marsala
1 EL Weinbrand, Cognac oder Armagnac
1 EL Butter
Meersalz oder Salz aus der Mühle und frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Das Raukegemüse herstellen.

Das Backrohr auf 200° C vorheizen.

Die Tomaten kreuzweise einritzen und für einige Sekunden in das kochende Wasser geben.

Mit einem Sieblöffel aus dem Wasser heben, die Haut entfernen und den Stielansatz ebenfalls entfernen.

Die abgekühlten Tomaten in Scheiben schneiden und die einzelnen Scheiben auf Küchenpapier legen.

Den Mozzarella mit Küchenpapier trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Das Fleisch abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen.

Das Fett in einer Pfanne heiß werden lassen, das Fleisch von beiden Seiten kräftig anbraten, würzen und die Auflaufform setzen.

Die angebratenen Fleischscheiben mit den Mozzarella- und Tomatenscheiben belegen und die Form in den Ofen schieben.

Das Fett aus der Pfanne entfernen, den Bratensatz mit dem Marsala und einem Löffel durch Kratzen lösen.

Brühe und Rahm dem Bratensatz zugeben und um 1/3 einreduzieren lassen.

Die Sauce abschmecken und eventuell nachwürzen.

Die Sauce mit 1 EL Butter aufmontieren.

Nach der Backzeit des Fleisches, die einzelnen Scheiben auf die vorgewärmten Teller geben und mit dem Gemüse belegen.

Die Sauce mit Weinbrand abschlagen und diese Sauce am Tellerrand um das Fleisch verteilen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)