

## Kalbssteak

4 Personen

Bei mehreren Gängen 80 g = ca. 1 Scheibe vom Rücken, als Hauptgang 2 – 3 Scheiben = 160 – 200 g Kalbfleisch.

1 Rückenstück fett- und sehnenfrei parieren (Haut abtrennen), in 4 Steaks schneiden. 2 Eigelbe, 200 g Butter, ¼ Zitrone, etwas Salz, Estragon, 2 cl Weißwein, 4 gr. Kartoffeln, Öl, Muskat, Pfeffer, 1 Bund Brokkoli, 1 Bund Babymöhrrchen,

4 Steaks ca. 2cm dick, sehr scharf oben und unten anbraten und auf ein Backblech geben. Die Eigelbe mit etwas Weißwein in einem Wasserbad sehr schaumig schlagen. Die Butter flüssig und nicht zu heiß langsam darunter rühren. Den Estragon mit etwas Weißwein reduzieren, zu der Hollandaise geben, mit Salz und Zitrone abschmecken.

Brokkoliröschen und Babymöhrrchen al dente garen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die geschälten Kartoffeln grob reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in einer geölten Pfanne zu 4 schönen runden Röstis braten.

Kalbssteaks bei vorgeheizten Backofen (250 g) 5 – 6 Min. erhitzen, so dass sie dann rosé sind, auf dem Teller anrichten, den Rösti, das Gemüse ebenfalls und etwas von der Bearnaise auf das Steak geben. Den Rest der Soße in einer Sauciere dazu reichen.

