

Kalbsteaks in Senfsauce bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

4 Kalbssteaks, 2 Esslöffel Mehl, Pfeffer, 50 gr Butter, 1 Scheibe Schinkenspeck, gehackt, 1 große Zwiebel, gehackt, 250 ml Weißwein, 150 ml Hühnerbrühe, 1 Teelöffel frischer Thymian, 150 ml Sahne, 3 Esslöffel Dijon-Senf.

Die Zubereitung:

1. Das Fleisch von überschüssigem Fett befreien. Das Mehl mit Pfeffer würzen, die Steaks darin wenden. Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen, Schinkenspeck darin anbräunen. Herausnehmen und beiseite stellen. Die Steaks von beiden Seiten braun anbraten, aus der Pfanne nehmen, warm stellen. 2. Restliches Mehl einrühren, Wein und Hühnerbrühe angießen und unter Rühren aufkochen, bis die Sauce dick wird. Den Speck und die Zwiebeln wieder in die Pfanne geben, Thymian darüberstreuen und den Senf und die Sahne einrühren. Die Steaks in der leicht kochenden Sauce 7-10 Min. gar werden lassen. 3. Mit Petersilie garnieren und mit frischem Gemüse der Saison servieren. Hinweis: Der Dijon-Senf ist ein aromatischer Senf aus der französischen Stadt Dijon, der auch in Deutschland erhältlich ist. Bei diesem Rezept sollte kein anderer Senf verwendet werden, da das zarte Kalbsfleischaroma von einem kräftigerem Senf erschlagen wird. Wenn kein frischer Thymian vorhanden ist, eine Prise trockenen verwenden.