



## Kalbsteak mit Meerrettich

### Zutaten:

Kalbsteak  
8 Kartoffeln  
150g Pilze  
2El Crème Fraîche  
2 Scheiben Toast  
Kräuter, Butter  
Zwiebel, Tomaten  
Knoblauchzehe  
Meerrettich  
Salz & Pfeffer, Öl



Backofen: 180°C- 12 Min. Umluft

### Zubereitung:

Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Kalbsteak von beiden Seiten salzen, pfeffern und im heißen Öl heiß in der Pfanne scharf anbraten. Die gewaschenen Kartoffeln mit Schale in der Pfanne mit anbraten. Kartoffeln ebenfalls salzen und pfeffern. Für die Kruste vom Toastbrot die Rinde abschneiden. Das Toast in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Salzen, Pfeffern, Butter und Meerrettich dazu geben. Alles gut vermischen. Die Pilze ebenfalls in die Pfanne geben und würzen. Knoblauch und Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Beides mit in die Pfanne geben. Kräuter für den Geschmack in die Pfanne und die Meerrettich-Masse großzügig auf dem Fleisch verteilen. Die Pfanne in den Ofen schieben und ca. 12 Minuten bei 180°C Umluft überbacken.

Das Fleisch vom Knochen lösen. Kartoffeln auf dem Teller anrichten. Tomaten halbieren und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Kräuter hacken und mit dem Crème Fraîche in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und würzen. Soße und Fleisch ebenfalls auf dem Teller anrichten. Fertig! Anrichten, servieren, genießen!

Viel Spaß beim Nachkochen!



**FRANKEN  
FERNSEHEN**