

# Feines Kalbshacksteak in Parma Schinken und Thymianbutter

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine „de Luxe“ Kalbfleisch Frikadelle, die sich einmal nachzukochen lohnt

## Zutaten

- Für das Kalbshacksteak:
- 600 g frisches Kalbsgehacktes
- 4 Scheiben Parma Schinken
- 80 g feine Brunoise aus: Knollensellerie, Möhre, Porrèe
- ½ Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 2 kleine Schalotten, fein gewürfelt
- Etwas Zitronenabrieb
- 2 Eigelbe
- 2 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, in Sahne eingeweicht
- 3 El frische, gehackte Kräuter: Petersilie, Thymian, wenig Rosmarin
- Butter und Olivenöl zum Braten
- Salz, Pfeffer, etwas Piemont und Koriander
- Für die Thymianbutter:
- 2 El gezupfte, gehackte Thymianblätter
- Saft einer 1 Zitrone
- Braune Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### **Schritt3**

Zunächst die Schalotten mit dem Knoblauch und den Gemüse Brunoise glasig anschwitzen. Die Pfanne zurück ziehen, abkühlen lassen und die gehackten Kräuter mit dem Zitronenabrieb dazu geben.

### **Schritt4**

Die Kalbsfarce:

### **Schritt5**

Das in Sahne eingeweichte Toastbrot etwas ausdrücken und mit den Eigelben zum Fleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Piemont und Koriander würzen und die Gemüswürfel zu fügen. Alles gut miteinander verarbeiten, nachschmecken.

### **Schritt6**

Eine Klarsichtfolie dicht an dicht mit dem Parmaschinken auslegen und die Fleischfarce darüber geben.

### **Schritt7**

Zu einer dicken Wurst formen, den Schinken darüber schlagen und Alles fest in der Folie eindrehen. 15 min. ins Gefrierfach legen,

### **Schritt8**

heraus nehmen und mit einem recht scharfen Messer in

### **Schritt9**

4 - 5 Portionen scheiden.

### **Schritt10**

In heißes Öl und Butter geben, auf beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, für 3 - 4 min. in den 180° C heißen Backofen schieben.

### **Schritt11**

Danach prüfen, aus der Pfanne nehmen und bei geöffneter Ofentür noch etwas „ausruhen“ lassen. Rosa halten, nicht übergaren.

### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt13**

In die Bratpfanne noch etwas Butter und die gehackten Thymianblätter geben, aufschäumen lassen, mit dem Zitronensaft ablöschen und über die Kalbshacksteaks geben.

**Rezeptart:** Kalbfleisch **Tags:** hacksteak, kalb, parmaschinken

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/feines-kalbshacksteak-in-parma-schinken-und-thymianbutter/>