

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/>