



## Kalbsteak mit Roggenbrotkruste

Zutaten für 4 Personen	150 g	Roggenbrot mit Baumüssen von Ihrem Beck
	100 g	Butter
	1	Eigelb
		Salz und Pfeffer
	4	Kalbsteaks zu 150 –180 g
		Kartoffelgratin und Saisongemüse als Beilage

### Zubereitung

Die Butter mit dem Eigelb schaumig schlagen und mit Salz und Pfeffer rassig abschmecken. Das Roggenbrot fein mixen und etwa 100 g unter die Buttermasse rühren, zu einer Rolle formen und kalt stellen. Das restliche Roggenbrot auf die Seite legen. Die Kalbsteaks würzen und nach gewünschter Garstufe in der Bratpfanne braten, anschliessend 5 –10 Minuten im Backofen bei 80 °C ruhen lassen. Die Steaks auf ein Kuchenblech legen und mit dem restlichen Roggenbrot bestreuen. Die Roggenbrotbutter in 3– 4 mm dicke Scheiben schneiden und die Steaks damit belegen. Im Backofen auf Grillstufe gratinieren. Zusammen mit Gratin, Saisongemüse und Sauce servieren.

Tipp für Sauce : Die Buttermischung mit grünem Pfeffer oder gerösteten Baumüssen und wenig Rahm abschmecken.