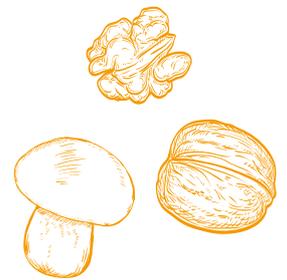


# Kalbfleisch mit Crumble auf Steinpilzen



## Zutaten für 4 Personen:

80 g Walnusskerne  
2 EL Speckwürfel  
1 Ei  
80 g geriebener Parmesan  
6 EL Semmelbrösel  
1 EL weiche Butter + 1 EL kalte Butter  
Salz, Pfeffer  
8 Kalbsfiletsteaks à ca. 100 g  
2 EL Pflanzenöl  
500 g Steinpilze  
1 EL Butterschmalz  
1 Zweig Thymian  
1 Zweig Rosmarin  
600 ml Kalbsfond  
4 cl Madeira  
einige Dillspitzen zum Garnieren



## Zubereitung:

- 01** Die Walnusskerne grob hacken. Den Speck in einer Pfanne auslassen und die Walnusskerne darin anrösten. In eine Schüssel geben. Das Ei, den Parmesan, die Semmelbrösel und die Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gut miteinander vermengen.
- 02** Die Steaks waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im heißen Pflanzenöl etwa 2 Minuten von allen Seiten kräftig anbraten, wieder herausnehmen.
- 03** Die Steinpilze gründlich putzen und in Stücke schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin kräftig 3-4 Minuten anbraten. Den Thymian dazu geben, die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken, kurz zur Seite stellen.
- 04** Den Kalbsfond aufkochen, um die Hälfte einreduzieren lassen, den Madeira und den Rosmarin dazugeben und die kalte Butter einrühren, nicht mehr weiterkochen. Die Kruste auf das Fleisch geben, auf ein Backblech setzen und im Ofen 6-8 Minuten gratinieren. Die Pilze auf einem Teller anrichten, etwas Sauce angießen, das Fleisch aus dem Ofen nehmen, darauf setzen und mit Dill garniert servieren.

Zubereitungszeit: 35 min  
Garzeit gesamt ca.: 15 min