

Kalbssteaks mit Spargel-Spaghetti und Parmesansauce Zutaten für 4 Personen

Zutaten:

4 Steaks vom
Kalbsrücken, nicht zu
dünn geschnitten
250 g grüner Spargel
250 g Spaghetti
400 ml Sahne
1 Knoblauchzehe
200 g Parmesan, frisch
gerieben
Salz, Pfeffer
Zucker
Butter

Zubereitung:

Den grünen Spargel mit dem Gemüseschäler in
dünne Streifen hobeln.
Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.

Die Sahne mit der Knoblauchzehe aufkochen, 5 min
leicht köcheln lassen. Den Knoblauch herausfischen
und den Parmesan in der Sahne auflösen.

Die Kalbssteaks auf heißer Flamme scharf von beiden
Seiten anbraten, salzen, pfeffern und bei 100° im
Backofen etwa 10 min. ziehen lassen (sie sollten innen
noch rosa sein)

Etwas Butter in der Pfanne zergehen lassen, zwei Löffel
Zucker darin karamellisieren und dann die
Spargelstreifen dazugeben.
Wenn sie leicht gebräunt sind die Spaghetti
dazugeben und untereinander heben.

Zum Schluss die Parmesansauce unter die „Spargel-
Spaghetti“ heben und über die gabelgerolltes Nest zu
den Kalbssteaks servieren.

Dazu passt wunderbar ein fruchtig-frischer
Weißburgunder feinherb.

Guten Appetit!