

## *Kalbshohrückensteaks mit Mischpilzen*

### *Die Vorarbeit:*

**4 g getrocknete Totentrompeten** und **5 g getrocknete Steinpilze** in warmem Wasser einweichen.

### *La Mise en Place:*

**75 g Champignons, 1 kleiner Zucchini, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 Kalbshohrückensteaks (je 1 cm dick), Pfeffermühle, Paprika, Butter, ½ dl Noilly Prat, 1 dl Weisswein, 1 dl Halbrahm**

### *Die Vorbereitung:*

Pilze kleiner und Champignons in Scheiben schneiden. Den Zucchini in Brunoise schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Die Kalbshohrückensteaks mit Pfeffer und Paprika würzen und eine Gratinform mit Butter auspinseln.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin auf jeder Seite eine Minute kräftig anbraten. In die Gratinform setzen.

Nochmals Butter zum Bratsatz geben. Zwiebel und Knoblauch darin hellgelb dünsten. Alle Pilze und Zucchini Brunoise beifügen. Unter Wenden drei Minuten dünsten. Mit Noilly Prat und Weisswein löschen. In der offenen Pfanne kräftig bis auf ½ dl reduzieren.

Halbrahm beifügen und alles nochmals reduzieren, bis die Sosse leicht bindet. Abschmecken. Die Pilz-Gemüse-Sosse über die Kalbssteaks verteilen.

### *Das Gratiniieren:*

Im auf 220° vorgeheizten Ofen 15 Minuten.

