

## *Kalbshohrückensteaks mit Spinathaube*

### *La Mise en Place:*

**200 g Spinat, 30 g Pecorino, Pfeffermühle, Muskat, 2 Kalbshohrückensteaks à 150 g, Butter, Butterflöckchen**

### *Die Vorbereitung:*

Spinat putzen und tropfnass in einem Topf in wenig Wasser erhitzen, bis er zusammenfällt. Kalt abspülen, ausdrücken und kleiner hacken. Pecorino zum Spinat reiben und mischen. Mit Pfeffer und Muskat bestäuben. Die Kalbshohrückensteaks mit Küchengarn umwickeln und verknoten, damit diese schön in Form bleiben. Mit Pfeffer bestreuen. Eine Gratinform mit Butter auspinseln.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Butter schmelzen und das Fleisch darin auf jeder Seite zehn Minuten anbraten.

In die Gratinform setzen und den Spinat darauf verteilen. Einige Butterflöckchen darauf setzen.

### *Das Gratiniieren:*

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 10 Minuten.

### *Das passt dazu:*

Kartoffelstock

