

# STEPHAN'S METZGER

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Kalbssteak mit Kräuterfüllung



### Zutaten für 2 Personen

2 Kalbssteak ((vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen)

4 Cherry-Tomaten

Je 1/3 Bund Schnittlauch, Peterli, Thymian, Basilikum, Majoran, Kerbel

1 El Butter, 1 El, Paniermehl, 2 El Rahm, ½ Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer

# STEPHAN'S METZGE

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022  
[stephansmetzg@gmx.net](mailto:stephansmetzg@gmx.net) / [www.stephans-metzg.ch](http://www.stephans-metzg.ch)

## Zubereitung

Tomaten in kleine Würfel schneiden, Kräuter kleinschneiden  
Butter in der Pfanne aufschäumen, Paniermehl dazugeben und kurz rösten  
Tomaten, Kräuter, Rahm sowie Knoblauchzehe dazupressen und mischen  
Masse kurz auskühlen lassen. Die Mischung in den Spritzsack füllen und in die Tasche spritzen.

Fleisch würzen

12 – 14 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

Ca. 15 Minuten im Ofen bei 80 Grad ruhen lassen.

E Guete☺!

Intro:

Ein Kräuterbouquet gibt diesem zarten Fleisch eine ganz besondere Note.