



## Kalbshacksteak mit Chimichurri-Butter

Für 4 Personen

**600 g Toastbrot** am Stück  
**0,5 dl Hühnerbouillon**  
**2 Eier**  
**1–2 EL Paniermehl**  
**600 g Kalbfleisch** gehackt  
**ca. 1 TL edelsüßer Paprika**  
**Salz, Pfeffer**  
**2 EL Erdnussöl**

### CHIMICHURRI-BUTTER

**2 Schalotten**  
**2 Knoblauchzehen**  
**2 rote Chilischoten**

**je 4 Zweige Thymian, Oregano und Kerbel**  
**1 Bund glattblättrige Petersilie**  
**½ Zitrone**  
**½ TL schwarze Pfefferkörner**  
**ca. 1 TL grobes Meersalz**  
**0,5 dl Rötweinessig**  
**150 g Butter** weich

1 Für die Butter Schalotten und Knoblauch hacken. Chilis halbieren und entkernen. Hälfte der Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen. Zitronenschale fein abreiben. Pfeffer und Salz mit allen vorbereiteten Zutaten im Cutter zu einer feinen Paste verarbeiten. Essig dazugeben. Paste und Butter mit einem Rührgerät zu einer luftigen Gewürzbutter verarbeiten. Abschmecken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

2 Backofen auf 120 °C vorheizen. 100 g Toastbrot entrinden und in Würfel schneiden. Mit Bouillon begiessen und 5 Minuten ziehen lassen. Brot ausdrücken, mit den Eiern und dem Paniermehl zum Hackfleisch geben.

Alles zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und 4 gleich grosse Kugeln formen. Mit dem Daumen je ein Loch hineindrücken, ca. 1 TL Butter einfüllen, Loch wieder verschliessen. Fleischkugeln etwas flach drücken. Hacksteaks in einer Bratpfanne im Öl bei mittlerer Hitze rundum 5 Minuten braten. Auf ein Blech geben. Im Ofen 10–15 Minuten gar ziehen lassen. Restliches Brot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und toasten. Auf Tellern anrichten. Restliche Kräuter darüber zupfen, Steaks darauf anrichten.

**TIPP** Die Zubereitung der Gewürzbutter ist aufwändig, deshalb haben wir die doppelte Menge rezeptiert. Sie kann wie Kräuterbutter verwendet werden und bleibt im Kühlschrank 3–4 Wochen haltbar.



**Zubereitung ca. 60 Minuten**  
**+ fest werden lassen**

Pro Person ca. 45 g Eiweiss, 42 g Fett,  
84 g Kohlenhydrate, 3750 kJ/900 kcal