



© Salzburger Agrar Marketing/Elisabeth Eisl

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Hauptspeisen

**Saison:** Ganzjährig

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Georg Salchegger

## Zutaten

### Kalbssteak

1 Kalbsnuss (ca. 1 kg)

Salz

Pfeffer

Zironenabrieb

### Gnocchi

400 G mehlige Kartoffeln (gekocht und gepresst)

160 G griffiges Mehl

160 G Hartweizengrieß

2 Eigelb

## ErbSEN

300 G feine Markerbsen

30 G Butter

75 G Schlagobers

Salz

Pfeffer

Muskat

20 G Parmesan

1 EL Kräuterpesto

## Anrichten

geröstete, gehackte Haselnüsse

Parmesan

## Zubereitung

### Kalbssteak

1. Fleisch parieren, Abschnitte für eine Sauce beiseitelegen.
2. Fleisch portionieren (ca. 180-200 g) und leicht klopfen (Kein Schnitzel!).
3. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten.
4. Mit Butter und Kräutern auf ein Blech für ca. 20 Minuten in den Backofen rasten lassen.

## Gnocchi

1. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Schnell verarbeiten.

2. Gnocchi formen.

Wenn kein Gnocchi-Brett vorhanden ist, gehen auch Schupfnudeln oder eine andere Form von Gnocchi.

3. In kochendem Salzwasser ca. 4-5 min leicht köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Tipp: Gibt man zur Grundmasse ein bisschen Pesto, Rote Rüben Pulver oder Currys Pulver hinzu, kann man unterschiedliche Farben herstellen.

## Erbsen

1. Erbsen in Butter kurz anschwitzen, Schlag und Gewürze dazugeben.
2. Die gekochten Gnocchi aus dem Wasser heben und zu den Erbsen geben.
3. Mit Parmesan nochmals aufkochen lassen, abschmecken und servieren.

## Anrichten

1. Die Gnocchi auf einem warmen Teller verteilen das Steak schräg aufschneiden und darauf anrichten.
2. Geröstete, gehackte Haselnüsse und ein paar Parmesanflocken darauf verteilen und schmecken lassen.

Rezept zum [Genusstagebuch #60](#)