AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	international

KALBSSTEAK MIT KAPERNBUTTER



Rezept: Donna Hay. Jahreszeiten. AT-Verlag 2015 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die leicht herben Kapern und die erfrischenden Zitronen geben dem Kalbfleisch einen modernen Touch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Kalbssteak	3 EL	Zitronenzesten
60 g	Bratbutter	4 EL	Glattblättrige Petersilie
8 TL	Kapern	2	Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

1. Die Kalbsteaks in der heissen Butter von jeder Seite 3-4 Min. braten, Kapern und Zitronenzesten hinzufügen.
2. Mit fein geschnittener Petersilie bestreut und Zitronensaft beträufelt servieren.

TIPP: Bei der Verwendung von salzigen Kapern muss das Fleisch nicht extra gesalzen werden.