



Kalbs-Entrecôte mit Prosciutto crudo San Pietro und Kartoffelecken

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

- 4 Kalbs-Entrecôtes
- 8 Scheiben Prosciutto crudo San Pietro
- 8 mittelgrosse Kartoffeln
- 8 Zweige Rosmarin
- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen, abtrocknen, in Ecken schneiden und für 5 Minuten dünsten.
2. Die Spitzen von einem Rosmarinzweig abstreifen.
3. 4 Esslöffel Öl und ein Stück Butter in einer breiten Teflon-Pfanne erhitzen, die Kartoffeln und einen ganzen Rosmarinzweig zugeben und für ungefähr 10 Minuten kochen.
4. Gelegentlich umrühren, bis sie auf allen Seiten goldgelb sind.
5. Ehe sie vom Feuer genommen werden, mit Salz, Pfeffer und dem abgezogenen Rosmarin würzen.
6. Eine Grillpfanne erhitzen, und wenn sie glühend ist, die Kalbs-Entrecôtes auflegen und für 2 Minuten von jeder Seite braten.
7. Jedes Entrecôte mit 2-3 Scheiben Rohschinken San Pietro garnieren und mit den Kartoffeln servieren.