



## Kalbsfilet mit Hagebutten und Tramezzini-Flammkuchen

### Zutaten:

2 Steaks á 140g Kalbsfilet  
Bacon  
2-4 EL Hagebutten  
Tramezzini  
Ei  
Zwiebel  
Knoblauch  
Creme Fraiche  
Bratensoße  
Tomate  
Öl  
Jalapeno  
Rosmarin  
Ingwer  
Salz, Pfeffer



### Zubereitung:

Schneiden Sie eine Zwiebel und Knoblauch klein. Erhitzen Sie Öl in einem kleinen Topf und geben Sie die Zwiebel und den Knoblauch zum anschwitzen dazu. Geben Sie die Hagebutten komplett dazu sowie etwas kleingeschnittenen Ingwer. Würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Reduzieren Sie die Hitze, löschen Sie mit einem Schluck Wasser ab und lassen Sie alles ein paar Minuten durchköcheln.

Wickeln Sie den Bacon um die Kalbsfilets, würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Braten Sie die Filets kurz scharf an und stellen Sie es anschließend mit den Tramezzini zusammen in den Ofen.

Für die Tramezzini: Schneiden Sie den restlichen Bacon klein. Erhitzen Sie etwas Öl in einer Pfanne und braten Sie den Bacon darin knusprig an.

Geben Sie Creme Fraiche in eine Schüssel, geben Sie ein Eigelb dazu und würzen Sie mit wenig Salz, da der Bacon auch salzig ist. Vermischen Sie alles gut und verteilen Sie es auf Ihren Tramezzinis. Verteilen Sie den Bacon darauf und geben Sie die Tramezzinis anschließend bei 200°C etwa 7 Minuten zusammen mit dem Kalb in den Ofen.

Drücken Sie die gekochten Hagebutten durch einen Sieb. Geben Sie die Bratensoße dazu und lassen Sie es nochmal kurz aufkochen. Braten Sie in einer Pfanne noch ein paar Zwiebeln und Tomaten als Beilage an.

Fertig! Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.