

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Amateur: Kalb**

**2009-2011**

**116 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

# Inhalt

Überbackene Involtini . . . . .	1
Cordon bleu mit Kartoffel-Feld-Salat . . . . .	2
Cordon bleu mit Kroketten und Basilikum-Rahm-Soße . . . . .	3
Cordon bleu mit Lauchzwiebeln, Pilz-Gemüse, Thymian-Soße . . . . .	4
Cordon-bleu mit gedünsteten Karotten . . . . .	5
Gedämpftes Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Bandnudeln . . . . .	6
Gefüllte Kalb-Filet-Rolle mit Kartoffel-Bällchen . . . . .	7
Gefüllte Kalb-Koteletts mit getrüffeltem Kartoffel-Püree . . . . .	8
Gefüllte Kalb-Röllchen mit selbstgemachten Nudeln . . . . .	9
Gefüllte Kalb-Schnitzel mit Rucola-Risotto . . . . .	10
Gefüllte Piccata mit Blatt-Spinat und Ofen-Tomaten . . . . .	11
Gefülltes Kalb-Schnitzel mit Mango und Mozzarella . . . . .	12
Gefülltes Schnitzel mit Zitronen-Risotto . . . . .	13
Geschnetztes Bombay mit Reis und Salat . . . . .	14
Hochzeit-Schnitzel mit Couscous . . . . .	15
Involtini di vitello . . . . .	16
Involtini mit anderer Füllung und Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	17
Iskender-Ragout mit Joghurt und Fladenbrot . . . . .	18
Jäger-Schnitzel mit Bratkartoffeln . . . . .	19
Kügeli-Pastete Luzerner Art . . . . .	20
Kakao-Kalb-Filet auf Pilz-Risotto . . . . .	21
Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Vanille-Finger-Möhren . . . . .	21
Kalb-Filet in der Brot-Kruste mit herbstlichem Gemüse . . . . .	22
Kalb-Filet mit Apfelbrand-Soße und Kartoffel-Bällchen . . . . .	23
Kalb-Filet mit Kartoffel-Sellerie-Thymian-Püree . . . . .	24

Kalb-Filet mit Kräuter-Kruste und Spargel-Morchel-Ragout . . . . .	25
Kalb-Filet mit Mango und Kartoffel-Rösti . . . . .	26
Kalb-Filet mit Rosinenjus und Meerrettich-Kartoffel-Rösti . . . . .	27
Kalb-Filet mit süß-saurer Mango-Soße und Möhren-Stiften . . . . .	28
Kalb-Filet mit Spargel, Morcheln und Tagliatelle . . . . .	28
Kalb-Filet mit Stampf-Kartoffeln und Ofen-Tomate . . . . .	29
Kalb-Geschnetzeltes in Pfeffer-Rahm mit Kartoffel-Krustel . . . . .	30
Kalb-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Zucchini-Puffer . . . . .	31
Kalb-Geschnetzeltes mit Pilz-Sahne, ungarischen Nockerln . . . . .	32
Kalb-Involtini mit Pinienkern-Tomaten-Füllung . . . . .	33
Kalb-Involtini mit Tomaten-Risotto . . . . .	34
Kalb-Involtini, Rotwein-Holunder-Soße, Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	35
Kalb-Koteletts mit Champignon-Soße und Pommes frites . . . . .	36
Kalb-Koteletts mit Estragon-Soße und Spinat . . . . .	36
Kalb-Koteletts mit Risotto, Zucchini und Salbei-Butter . . . . .	37
Kalb-Medaillons auf Pastis-Erdbeeren und Kartoffel-Püree . . . . .	38
Kalb-Medaillons in Morchel-Rahm mit Spätzle . . . . .	38
Kalb-Medaillons mit grünen Nudeln . . . . .	39
Kalb-Medaillons mit Pfifferlingen . . . . .	39
Kalb-Medaillons mit Pilzen und Risotto . . . . .	40
Kalb-Medaillons mit Schnitt-Bohnen . . . . .	41
Kalb-Medaillons, Pastis-Erdbeeren, Oliven-Kartoffel-Püree . . . . .	42
Kalb-Piccata an Tomaten-Oliven-Soße . . . . .	43
Kalb-Rücken-Steak mit Auberginen, Gorgonzola-Cannellini . . . . .	44
Kalb-Roulade mit Mozzarella und Brokkoli-Couscous . . . . .	45
Kalb-Schnitzel im Parmesan-Mantel mit Kartoffel-Salat . . . . .	46
Kalb-Schnitzel Melba mit Erbsen-Püree . . . . .	47
Kalb-Schnitzel mit Balsamico und Kartoffel-Spalten . . . . .	48
Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln auf einem Spinatbett . . . . .	49
Kalb-Schnitzel mit Radieschen-Kartoffel-Salat . . . . .	49
Kalb-Schnitzel mit Sherry-Soße und Kräuterseitlingen . . . . .	50
Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Soße, Tomaten-Avocado-Salat . . . . .	51

Kalb-Schnitzel, Erbsen-Püree, Röstzwiebeln, Tomaten-Salat . . . . .	52
Kalb-Schnitzel, Pistazien, Graupen-Risotto, Steinpilze . . . . .	53
Kalb-Schnitzel, Spiegelei auf Toastbrot, Bratkartoffeln . . . . .	54
Kalb-Steak mit Baby-Spargel und Büffel-Mozzarella . . . . .	55
Kalb-Steak mit Morchel-Soße und Spargel-Risotto . . . . .	56
Kalb-Steak mit Petersilien-Pesto und Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	57
Kalb-Steak, Fächer-Kartoffel, Portwein-Soße, Spinat-Salat . . . . .	58
Kalb-Steak-Tatar und Kartoffel-Würfel . . . . .	59
Kalb-Steaks mit Kräuter-Füllung . . . . .	60
Kalb-Steaks mit Pilz-Risotto und weißem Trüffel-Öl . . . . .	61
Kalbfleisch-Röllchen mit Bandnudeln auf italienische Art . . . . .	61
Kalbfleisch-Röllchen mit Spinat-Knöpflchen und Tomaten . . . . .	62
Kalbfleisch-Röllchen, Tagliatelle, geschmorter Aubergine . . . . .	63
Münsterländer Kalb-Koteletts mit Kresse-Kartoffeln . . . . .	64
Normannische Kalb-Schnitzel mit Calvados-Äpfeln . . . . .	64
Ossobuco mit Gremolata und Spaghetti . . . . .	65
Panierte Kalb-Koteletts mit lauwarmen Kartoffel-Salat . . . . .	66
Paprika-Schnitzel mit selbstgemachten Spätzle . . . . .	67
Parmesan-Schnitzelchen mit Erbsen-Püree . . . . .	68
Picatta Milanese mit Tomaten-Tagliatelle . . . . .	69
Piccata milanese mit glacierten Karotten und Zwiebeln . . . . .	70
Piccata Milanese . . . . .	71
Piccata Milanese . . . . .	72
Pochiertes Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Kartoffel-Püree . . . . .	73
Provenzalisches Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln . . . . .	74
Saltimbocca a la Romana mit Fettuccine . . . . .	74
Saltimbocca mit grünem Spargel und Salbei-Kartoffeln . . . . .	75
Saltimbocca mit jungem Spinat . . . . .	76
Saltimbocca mit Rosmarin-Kartoffeln-Würfel . . . . .	76
Saltimbocca mit Safran-Reis und Weißwein-Soße . . . . .	77
Saltimbocca mit Salbei-Spaghetti . . . . .	77
Saltimbocca mit Spaghetti und gebratenem Spargel . . . . .	78

Saltimbocca mit Zitronen-Kartoffel-Püree, Zucchini-Gemüse . . . . .	79
Saltimbocca Romana auf Risotto Milanese . . . . .	80
Scaloppine al Limone . . . . .	80
Sizilianische Kalbfleisch-Röllchen mit grünem Spargel . . . . .	81
Spinat-Involtini mit Kartoffel-Püree . . . . .	81
Uccelletti Scappati (Kalbfleisch-Spießchen) mit Polenta . . . . .	82
Walnuss-Involtini in Masala mit Polenta . . . . .	83
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat . . . . .	84
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Portobello-Pilzen . . . . .	85
Wiener Schnitzel mit gebackenem Gemüse . . . . .	86
Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat . . . . .	86
Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Feld-Salat . . . . .	87
Wiener Schnitzel mit steierischem Kartoffel-Gurken-Salat . . . . .	88
Wiener Schnitzel mit steirischem Kartoffel-Gurken-Salat . . . . .	89
Wiener Schnitzel mit Tortilla und Tomaten-Salat . . . . .	90
Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffel-Salat . . . . .	90
Wiener Schnitzel mit Zucchini-Rösti . . . . .	91
Wiener Schnitzel, frittierte Kartoffeln, Gurken-Salat . . . . .	92
Wiener Schnitzel, holländische Soße, Gurken-Salat . . . . .	93
Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Rahm-Schwammerl . . . . .	94
Wiener Schnitzel, Schmelzzwiebeln, Streichholz-Kartoffeln . . . . .	95
Zürcher Geschnetzeltes mit Kürbis-Kartoffel-Rösti . . . . .	96
Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Gemüse-Rösti . . . . .	96
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti . . . . .	97
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti . . . . .	97
Zürcher Geschnetzeltes . . . . .	98
Zigeuner-Schnitzel mit Pommes-frites . . . . .	99

## **Index**

**100**

# Überbackene Involtini

## Für 2 Personen

2 Kalbschnitzel a 150 g	100 g Serranoschinken, mild	2 Sch durchwachsenen Speck
150 g Prinzessbohnen	6 Tomaten, getrocknet	1 Zitrone
50 g Parmesankäse, am Stück	100 g Frischkäse	1 EL Butterschmalz
2 Zweige Estragon	100 ml Schlagsahne	100 ml Rinderfond
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit einer Scheibe Schinken, einer getrockneten Tomate und zwei Blättern Estragon belegen. Anschließend das Fleisch zusammen rollen und mit einem kleinen Holzspieß zusammen stecken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schlagsahne in einem Topf erhitzen. Den Frischkäse darin auflösen und mit Rinderfond und mit zwei Teelöffeln Zitronensaft abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Involtini darin anbraten. Die Involtini in eine Auflaufform geben und mit Soße übergießen. Den frischen Parmesan darüber reiben und anschließend die Form zum Gratinieren in den Ofen geben. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Bohnen portionsweise mit Küchengarnt-Bündeln und im Salzwasser gar kochen. Die Bohnen abgießen, kalt abspülen, abtropfen lassen und mit dem Speck umwickeln. Die Involtini aus dem Ofen holen und zusammen mit den Bohnen auf Tellern anrichten.

Otto Bröckel am 27. Mai 2010

## Cordon bleu mit Kartoffel-Feld-Salat

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, je 150 g	8 festkochende Kartoffeln	2 Sch gekochter Schinken
2 Scheiben Gouda	2 Zwiebeln	100 g Kirschtomaten
100 g Feldsalat	Mehl	Paniermehl
3 Eier	30 g Schmand	125 ml Gemüsefond
3 EL Essig	1 EL Honig	1 EL Senf
6 EL Olivenöl	0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Liebstöckl
schwarzer Pfeffer	Kräutersalz	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln ungeschält in Salzwasser gar kochen und anschließend abgießen. Den Feldsalat putzen. Die Kirschtomaten putzen und vierteln. Den Essig, den Senf, den Honig vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl unter das Ganze schlagen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, plattieren und mit Pfeffer würzen. Die Schinken- und Käsescheiben jeweils halbieren. Eine Seite des Fleisches mit Käse und Schinken belegen und die andere Seite des Fleisches darüber klappen. Mit einem Holzspieß fixieren und mit Salz würzen. Die Eier aufschlagen, verquirlen und in eine flache Schale geben. Das Mehl und das Paniermehl ebenfalls in flache Schalen geben. Das Fleisch nacheinander in dem Mehl, den Eiern und schließlich in dem Paniermehl wenden. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin von jeder Seite etwa vier Minuten braten und anschließend im Ofen warm stellen. Die Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie und den Liebstöckl zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Eine Hälfte der Zwiebelwürfel mit dem restlichen Olivenöl vermengen und zu den Kartoffelscheiben geben. Das Ganze mit Pfeffer und Kräutersalz würzen. Den Gemüsefond dazu geben und alles vermengen. Anschließend den Schmand, die Petersilie und den Liebstöckl unterheben. Den Salat und die Kirschtomaten mit dem Dressing vermengen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Das Cordon-bleu mit dem Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Marina Guz am 19. Juli 2010

# Cordon bleu mit Kroketten und Basilikum-Rahm-Soße

## Für 2 Personen

2 dünne Kalbsschnitzel, a 180 g	80 g ger Schinken	100 g Bergkäse, am Stück
125 g mehlig. Kartoffeln	50 g Grissini	10 g Stärkemehl
Semmelbrösel	Mehl	30 g Butter
500 g Schweineschmalz	3 Eier	80 ml Schlagsahne
50 ml trockener Weißwein	50 ml Gemüsefond	1 Bund Basilikum
1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen, bis sie weich sind. Die Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen und dünn plattieren. Den Käse in Stücke schneiden, in den Schinken einwickeln und auf das Schnitzel legen. Anschließend den Käse-Schinken in das Fleisch einrollen oder einklappen. Die Grissini zerbröseln und zusammen mit einem Teil der Semmelbrösel in eine flache Schüssel geben. Zwei Eier aufschlagen und ebenfalls in eine flache Schüssel geben. Das Mehl ebenso in eine flache Schüssel geben. Die Cordon bleus zunächst im Mehl, danach im Ei und zuletzt in der Bröselmischung wenden. In einem Topf einen Teil des Schweineschmalzes erhitzen und die panierten Cordon bleus darin ausbacken. Einen weiteren großen Topf mit dem restlichen Schweineschmalz erhitzen. Die Kartoffeln zerdrücken und in eine Schüssel geben. Das restliche Ei trennen. Die Muskatnuss reiben. Das Eigelb, das Stärkemehl, 20 Gramm Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in die zerstampften Kartoffeln geben und alles miteinander vermengen. Aus der Masse Kugeln formen, diese länglich ausrollen und danach in den restlichen Semmelbröseln wälzen. Die Kroketten im heißen Fett ausbacken. Für die Sauce die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, den Weißwein angießen und einkochen lassen. Nach und nach den Gemüsefond hinzugeben und ebenfalls einkochen lassen. Das Ganze mit Salz würzen und die Sahne hinzugeben. Die Basilikumblätter zupfen, hinzugeben und das Ganze pürieren. Die Cordon bleus und die Kroketten auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Das Cordon bleu mit den Kroketten und der Basilikum-Rahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Kessler am 18. April 2011

## Cordon bleu mit Lauchzwiebeln, Pilz-Gemüse, Thymian-Soße

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 150 g	2 Scheiben Kochschinken	2 Scheiben Bergkäse
200 g Champignons	1 Bund Lauchzwiebeln	1 Knoblauchzehe
0,5 Bund Thymian	2 EL Mehl	2 EL Semmelbrösel
2 Eier	3 EL Butter	30 g Mandelstifte
2 EL Weißwein, trocken	100 ml Sahne	250 ml Kalbsfond
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Kalbsfond in einen Topf geben und den Knoblauch und die Hälfte des Thymian dazugeben. Alles aufkochen und auf die Hälfte reduzieren. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Bergkäse und je einer Scheibe Schinken belegen. Die Eier verquirlen. Die Schnitzel umklappen und in Mehl wälzen, anschließend in dem Ei wenden. Die Semmelbrösel und die Mandeln vermischen und die Schnitzel ebenfalls darin wenden. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin 4 Minuten von jeder Seite anbraten. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln waschen, abziehen und grob hacken. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Champignons und den Lauch darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fond durch ein Sieb abgiessen und die restliche Butter dazu geben. Anschließend erneut mit Salz und Pfeffer würzen und den restlichen Thymian dazu geben. Den Bratenfond der Schnitzel mit dem Weißwein und der Sahne ablöschen. Die Soße über das Gemüse geben. Das Cordon Bleu auf einem Teller anrichten und die Thymiansoße dazu geben.

Gerda Gabriel am 27. September 2010

## Cordon-bleu mit gedünsteten Karotten

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, dick, a 180 g	300 g Karotten	160 g Semmelbrösel
150 g Kochschinken	120 g Mehl	100 g Taleggio
40 g Butter	200 ml Mineralwasser	40 ml Sonnenblumenöl
4 Eier	1 Schalotte	1 Zitronen, unbehandelt
1 Bund Petersilie, glatt	Salz	Pfeffer, weiß
Zucker		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen. In die Kalbsschnitzel eine Tasche schneiden, anschließend klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel mit Kochschinken und Taleggio-Scheiben füllen, zusammenklappen und mit Zahnstochern fixieren. Je einen Teller mit dem Mehl und den Semmelbrösel bereitstellen. Die Eier in einer kleinen Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cordon-Bleu-Schnitzel zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Semmelbrösel beidseitig wenden und durch sanftes Andrücken panieren. Die Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten abziehen, hacken und einen Esslöffel davon in der zehn Gramm Butter andünsten. Die Karotten zugeben, mit einer Prise Zucker leicht karamellisieren lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Möhren mit dem Mineralwasser knapp bedecken und für circa fünf Minuten dünsten lassen. Die Schnitzel in Sonnenblumenöl goldgelb ausbacken, die restliche Butter hinzugeben und die Schnitzel darin schwenken. Anschließend das Cordon-bleu auf Küchentrepp abtropfen und kurz in den Ofen geben. Die Zitrone in grobe Spalten schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Karotten zusammen mit dem Cordon-bleu anrichten, mit der Petersilie bestreuen und den Zitronenspalten garnieren.

Florian Flickinger am 21. September 2009

## Gedämpftes Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Bandnudeln

### Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet	200 g Bandnudeln	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	200 g gemischte Kräuter	2 EL Olivenöl
75 ml Weißwein	125 ml Kalbsfond	120 ml Sahne
50 g Butter	Olivenöl	mittelscharfen Senf
schwarzer Pfeffer	Salz	

Öl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, würfeln und im Dampfgarer im heißen Öl anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und den Kalbsfond angießen. Das Garblech darüber setzen und dieses mit der Hälfte der Kräuter belegen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen, anschließend rundherum salzen, pfeffern und auf die Kräuter setzen. Zugedeckt bei etwa 75 Grad 20 Minuten lang dämpfen. Die restlichen Kräuter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudeln darin bissfest garen. Das Kalbsfilet von den Kräutern nehmen und ein paar Minuten ruhen lassen. Die Kräuter vom Garblech zusammen mit 100 Millilitern Sahne in den Dämpfsud geben und etwas einkochen lassen. Das Kalbsfilet rundherum mit dem Senf einstreichen und in den gehackten Kräutern wälzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Nudeln darin schwenken. Den Kräuter-Sahne-Sud durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Sahne aufschlagen und mit der Butter unter den Sud mixen. Das Kalbsfleisch in Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Das gedämpfte Kalbsfilet im Kräutermantel mit den Bandnudeln auf einem Teller anrichten und servieren.

David Karl am 07. September 2011

## Gefüllte Kalb-Filet-Rolle mit Kartoffel-Bällchen

### Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet	100 g Kalbsbrät	6 Scheiben Pressschinken
300 g Kartoffeln, fest	125 g Brokkoli	6 Mangoldblätter
2 Tomaten, getrocknet	1 EL Speisestärke	2 EL Butter
2 EL Olivenöl	80 ml Rinderfond	1 TL Senf , scharf
2 EL Weißwein, trocken	2 EL Sherry	2 EL Sesam
2 Zweige Thymian	1 Bund Petersilie	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mangold vom Strunk befreien, wässern, trocken schleudern und die Mittelrippen der Mangoldblättern heraus schneiden. In einem Topf mit Salzwasser die Mangoldblätter kochen, im Anschluss abschrecken und trocken tupfen. Die Tomaten klein schneiden. Von der Petersilie und einem Zweig Thymian einige Blätter abzupfen, klein schneiden und mit dem Brät, dem Senf und den Tomatenstücken vermengen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, waagrecht einschneiden und aufklappen. Das Filet in Frischhaltefolie legen, flach klopfen und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Anschließend mit den Mangoldblättern, dem Schinken und dem Brät belegen, straff einrollen, mit Küchengarn binden und noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen, die Fleischrollen darin anbraten und für 15 Minuten im Backofen weiter garen. Anschließend die Fleischrollen aus dem Ofen nehmen, das Küchengarn entfernen und die Rollen warm stellen. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen, den Bratensud mit dem Fond ablöschen und aufkochen lassen. Die Speisestärke mit dem Wein erhitzen, mit Sherry mischen und in den Fond rühren. Die Soße aufkochen lassen, durch ein Sieb gießen und in einem Topf auffangen. Die Kartoffeln schälen und Kugeln ausstechen. Die Kartoffelkugeln in leicht gesalzenem Wasser kochen lassen, anschließend abgießen und abschrecken. Die Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen. Die Kartoffeln mit einem Esslöffel geschäumter Butter hellbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Den Brokkoli in Röschen teilen, in einem Topf mit Salzwasser kochen und anschließend abtropfen lassen. In einer Pfanne den Sesam in der restlichen Butter anschwitzen, den Brokkoli untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleischrollen in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und mit den Kartoffelkugeln und dem Sesam- Brokkoli garnieren. Abschließend mit dem übrigen Thymian dekorieren.

Angela Spöttl am 21. Oktober 2009

# Gefüllte Kalb-Koteletts mit getrüffeltem Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

2 Kalbskoteletts mit Knochen	1 Schweinenetz	4 Sardellenfilets
500 g mehligk. Kartoffeln	1 Gurke	1 unbehandelte Zitrone
250 g Zwiebeln	50 g grüne Oliven	10 g Trüffel
200 g Crème-fraîche	2 EL Butterschmalz	150 g Butter
20 g kalte Butter	1 EL Trüffelöl	50 ml roter Portwein
50 ml lieblicher Rotwein	100 ml Kalbsfond	500 ml Milch
0,5 Bund Salbei	3 Zweige Thymian	1 Rosmarinzwig
1 Muskatnuss	Chili aus der Gewürzmühle	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung einen Topf mit 30 Gramm Butter erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und darin anrösten bis sie leicht karamellisieren. Die Oliven entsteinen und grob hacken. Je einen Teelöffel Salbeiblätter und Thymianblätter abzupfen und klein hacken. Die Sardellen klein schneiden. Die Oliven, die Sardellen und die Kräuter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen, anschwanken und auskühlen lassen. Die Kalbskoteletts waschen, trockentupfen sowie eine Tasche hineinschneiden. Je einen Esslöffel Füllung hinein geben und den Schnitt wieder zuklappen. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer an beiden Seiten würzen und mit dem trockenen Schweinenetz einwickeln. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Koteletts auf beiden Seiten darin anbraten. Einen Thymian- und den Rosmarinzwig zugeben und die Pfanne für 15 Minuten in den Backofen geben. Anschließend die Pfanne aus dem Backofen holen, die Koteletts entnehmen und mit Alufolie abdecken. Den Bratensatz mit dem Portwein sowie dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Danach mit dem Kalbsfond auffüllen, nochmals reduzieren lassen und durch ein Sieb passieren. Anschließend nochmals erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der kalten Butter vollenden. Die Kartoffeln ungeschält 20 Minuten kochen. Die Milch mit der restlichen Butter und dem Trüffelöl in einem Topf erhitzen. Den Trüffel in Späne hobeln. Die Kartoffeln anschließend durch die Kartoffelpresse drücken, das Butter- Milch-Gemisch und einige Trüffelspäne darunter rühren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in Rauten schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Gurkenscheiben und den Zitronensaft mit der Crème-fraîche vermengen und mit Zucker abschmecken. Die Kalbkoteletts mit dem Kartoffelpüree und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und mit den restlichen Trüffelspänen garnieren.

Helmut Reitz am 18. Januar 2011

# Gefüllte Kalb-Röllchen mit selbstgemachten Nudeln

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 250 g	6 Sch. Bayonneschinken	100 g Tiroler Speck, am Stück
200 g Camembert	250 g weißer Spargel	200 g Mehl
Mehl	1 unbehandelte Zitrone	4 Eier
2 EL Butter	4 EL Dijonsenf	400 ml Kalbsfond
250 ml Sahne	250 ml trockener Weißwein	30 ml Olivenöl
0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin	0,5 Bund Basilikum
Zucker	schwarzer Pfeffer	weißer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Basilikum zupfen. Den Camembert in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Anschließend mit etwas Senf bestreichen, mit dem Schinken und dem Camembert belegen und einrollen. Die Kalbsschnitzelröllchen mit ein paar Basilikumblättern belegen und festbinden. Anschließend kurz anbraten und etwa 15 Minuten im Ofen weiter garen lassen. Für den Nudelteig das Mehl, die Eier, etwas Olivenöl und eine Prise Salz solange verkneten, bis ein fester Teig entstanden ist. Anschließend in Frischhaltefolie einschlagen und im Kühlschrank ruhen lassen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Für die Sauce den Spargel schälen, von den holzigen Enden befreien, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Etwas Butter, Zucker und Zitronensaft in das Spargelwasser geben. Den Thymian und den Rosmarin zupfen und klein hacken. Den Speck klein schneiden. Die Sahne erhitzen und den Speck, den Weißwein, und den Spargel hinzugeben. Die Kräuter und den Kalbsfond ebenfalls hinzugeben und die Sauce mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig wieder aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Nudelmaschine eine Nudelplatte daraus herstellen, indem man den Teig mit der breitesten Einstellung der Nudelwalze walzt, ihn immer wieder faltet und neu einlegt. Bei Bedarf den Teig immer wieder mit Mehl bestäuben. Anschließend die Nudelbahn mit einem Messer in schmale Streifen schneiden und kurz aufhängen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Nudeln etwa zwei Minuten bissfest kochen. Anschließend die Nudeln abgießen und kurz in der Sauce schwenken. Die gefüllten Kalbsröllchen mit den selbstgemachten Nudeln auf Tellern anrichten und servieren.

Werner Jost am 19. April 2011

## Gefüllte Kalb-Schnitzel mit Rucola-Risotto

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 170 g	120 g Risottoreis	60 g Rucola
60 g Mozzarella	50 g Parmesan	2 Sch. Parma-Schinken
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	1/2 Bund Basilikum
2 Eier	30 g Butter	2 EL Butterschmalz
80 g Mehl	120 g Paniermehl	2 EL Schlagsahne
60 ml Weißwein, trocken	250 ml Gemüsefond	1 EL Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls abziehen. Anschließend die Schalottenwürfel in dem Olivenöl anschwitzen und den Knoblauch dazupressen. Den Risottoreis hineingeben, ebenfalls andünsten und mit 125 Millilitern Gemüsefond und dem Weißwein aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis im geschlossenen Topf etwa sechs Minuten unter Rühren köcheln lassen, vom Herd nehmen und etwa acht Minuten nachziehen lassen. Anschließend den Reis auf ein Backblech streichen und auskühlen lassen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit einem Plattireisen flachklopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und jedes Schnitzel mit einer Scheibe Parma-Schinken und einer Scheibe Mozzarella belegen. Anschließend jeweils ein Basilikumblatt auf dem Mozzarella platzieren, die Schnitzel zusammenklappen und mit einem Holzzahnstocher fixieren. Den restlichen Gemüsefond in einem Topf aufkochen, den ausgekühlten Risottoreis hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben und zwei Esslöffel zusammen mit der Butter zum Risotto geben. Anschließend einen Esslöffel Sahne schlagen und unter das Risotto heben. Den Rucola waschen, trocknen, kleinschneiden und kurz vor dem Servieren zum Risotto geben. Die Eier mit der Sahne verquirlen. Das Fleisch zuerst in dem Mehl wenden, danach durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und schließlich in dem Paniermehl wenden. Darauf achten, dass die Enden der Schnitzel gut verschlossen sind. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel etwa drei Minuten pro Seite goldgelb darin backen. Die gefüllten Kalbsschnitzel mit dem Rucolarisotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Kai Siemon am 09. November 2011

## Gefüllte Piccata mit Blatt-Spinat und Ofen-Tomaten

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 120 g	200 g Cherrytomaten	200 g Blattspinat
50 g Steinpilze	4 Schalotten	3 Knoblauchzehe
5 EL Butter	2 EL Crème-fraîche	50 g Parmesan
2 Eier	0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Thymian
1 Muskatnuss	200 g Mehl	Pflanzenöl
Olivenöl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Drei Schalotten für die Piccatamasse abziehen und fein hacken. Die Steinpilze putzen und klein schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Zwei Esslöffel Butter in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten anschwitzen. Anschließend die Steinpilze hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Abschließend die Crème-fraîche mit der Petersilie in die etwas abgekühlte Masse unterrühren. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Tomaten auf ein Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln, den Knoblauch mit dem Zucker, etwas Salz und Pfeffer über die Tomaten geben und für 15 Minuten im Backofen garen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Die übrige Schalotte und den Knoblauch abziehen, klein schneiden und in etwas Öl andünsten. Anschließend den Spinat zu den Schalotten geben, etwas andünsten lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken schleudern, dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Schnitzel flach auflegen, mit der Pilzmasse bestreichen und zusammenklappen. Die Eier verquirlen. Den Parmesan reiben, die Thymianblätter von den Stielen zupfen und gemeinsam mit dem Ei verrühren. Die Schnitzel zuerst durch das Mehl und anschließend durch die Eier ziehen. Die übrige Butter mit Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel goldgelb backen. Die Piccata mit dem Spinat auf Tellern anrichten und mit den Ofentomaten garnieren.

Christine Schubert am 18. August 2011

## Gefülltes Kalb-Schnitzel mit Mango und Mozzarella

### Für 2 Personen

4 dünne Kalbsschnitzel a 70 g	200g Bandnudeln	125 g Mozzarella
1 Mango	1 Stiel Basilikum	1 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein	125 ml Kalbsfond	Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Bandnudeln in Salzwasser garen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Eine halbe Mango schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel unter einer Klarsichtfolie flachklopfen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel auf einer Hälfte mit den Mozzarella-Scheiben und der Mango belegen und das Basilikum darauf verteilen. Zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite kräftig anbraten. Anschließend den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und einkochen. Den Kalbsfond in die Pfanne gießen, aufkochen und etwas einkochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel auf einem Teller anrichten und die Bandnudeln dazugeben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Nico Fiedler am 22. Dezember 2011

## Gefülltes Schnitzel mit Zitronen-Risotto

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	100 g Kalbsbrät	125 g Risottoreis
50 g Emmentaler, gerieben	1 Zitrone	25 g schwarze Oliven
6 Cocktailtomaten	1 Schalotte	1 Zwiebel
4 Blätter Basilikum	1/2 Bund Schnittlauch	1 Ei
1/2 EL Butter	60 g Butterschmalz	60 g Paniermehl
60 g Mehl	250 ml Rinderfond	250 ml Gemüfefond
1 TL Kurkuma	2 EL Öl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Schalotte abziehen und würfeln. Den Schnittlauch waschen, trocknen, fein hacken und gemeinsam mit der halben gewürfelten Schalotte mit dem Kalbsbrät vermengen. Anschließend die Hackmasse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Beide Schnitzel jeweils zur Hälfte mit der Hackmasse bestreichen, zusammenklappen und die Ränder zusammendrücken. Anschließend kühl stellen. Das Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen, feinhacken und die Hälfte in dem Öl andünsten. Anschließend den Reis hinzufügen, andünsten und mit 250 Millilitern heißem Gemüfefond ablöschen. Das Risotto unter Rühren einkochen lassen und den restlichen Fond nach und nach hinzufügen. Nochmals aufkochen lassen, umrühren, die Herdplatte ausstellen und mit geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten quellen lassen. Die Zitrone waschen, trocknen, halbieren und etwas von der Schale abreiben. Anschließend die halbe Zitrone auspressen und den Saft mit dem Abrieb, dem Käse und der Butter zu dem Risotto geben. Die schwarzen Oliven halbieren und mit dem Kurkuma ebenfalls unter das Risotto rühren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst in dem Mehl, danach in dem Ei und zuletzt in dem Paniermehl wenden und scharf in der Pfanne anbraten. Anschließend die Temperatur reduzieren und die Schnitzel goldgelb garen. Die Cocktailtomaten kurz in Öl anbraten. Die gefüllten Schnitzel mit dem Zitronen-Risotto und den Tomaten auf einem Teller anrichten. Das Basilikum darauf geben und servieren.

Harry Hensler am 07. November 2011

## Geschnetzeltes Bombay mit Reis und Salat

### Für 2 Personen

300 g Kalbfleisch, zart	125 g Reis	2 Karotten
0,5 Kohlrabi	1 Gurke	1 Tomate
0,5 Bund Radieschen	2 Zwiebeln, klein	1 Apfel, klein, Cox
1 Banane	1 Ananas	0,5 Bund Petersilie, kraus
1 TL Mandelblättchen	125 g Naturjoghurt	1 TL Mango-Chutney
1 TL Currypulver	1 TL Speisestärke	125 ml Sahne
125 ml Kalbsfond	2 TL Himbeeressig	3 TL Balsamico-Essig, weiß
Butter	Olivenöl	Pfeffer, schwarz
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in Salzwasser gar kochen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Geschnetzelte darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze auf einen Teller geben und zum Warmhalten in den Backofen geben. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken, in die Pfanne geben und anbräunen. Das Curry zugeben und mit dem Kalbsfond ablöschen. Die Sahne und die Speisestärke unterrühren. Mit dem Mango-Chutney, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Geschnetzelte in die Soße geben und im Ofen warmstellen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten. Den Apfel schälen und halbieren. Die eine Hälfte in kleine Stücke schneiden. Die Banane schälen und halbieren. Die eine Hälfte in kleine Stücke schneiden. Die Ananas ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne die Butter erhitzen und das Obst andünsten. Die Karotten und den Kohlrabi schälen und in feine Stifte schneiden. Die Gurke schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomate würfeln. Die Radieschen waschen und ebenfalls in feine Stifte schneiden. Den Salat gut vermengen. Die Petersilie zupfen und hacken. Aus dem Joghurt, dem Balsamico- und Himbeeressig und dem Olivenöl ein Dressing herstellen. Die Hälfte der Petersilie hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Das Geschnetzelte auf Tellern anrichten und das Obst hinzugeben. Das Ganze mit den Mandelblättchen und der restlichen Petersilie bestreuen. Den Reis anrichten. Den Salat ebenfalls auf den Tellern anrichten und servieren.

Sigrid Dillmann am 03. März 2010

## Hochzeit-Schnitzel mit Couscous

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 150 g	2 Scheiben Selchfleisch, dünn	150 g Couscous
50 g Speisequark	100 g Karotten	3 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	50 g Mehl	125 ml Sauerrahm
125 ml Rinderfond	0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Schnittlauch
50 g Butter	Butterschmalz	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

In einem Topf Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl zum Kochen bringen und anschließend den Couscous darin garen. In einem weiteren Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Das Selchfleisch und die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel unter einer Lage Frischhaltefolie flach klopfen und anschließend mit den Selchfleischscheiben belegen. Die Karotten schälen, in feine Stifte schneiden und in dem Salzwasser garen. Die Petersilie fein hacken und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Den Quark in eine Schale geben und die Petersilie und den Schnittlauch darunter mengen, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf die Schnitzel je einen Esslöffel von dem Kräuterquark geben, die Schnitzel zusammenklappen und an den Rändern mit den Holzspießen befestigen. Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestäuben und anschließend mit den Schalotten und dem Knoblauch im Butterschmalz von allen Seiten goldbraun braten. Währenddessen eine Flocke Butter unter den Couscous heben. Den Sauerrahm mit dem restlichen Mehl verrühren. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Rinderfond in die Pfanne geben und den Sauerrahm darunter rühren. Anschließend die Schnitzel wieder in Soße legen und darin etwas ziehen lassen. Die Karottenstifte abgießen und kurz in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken. Die Hochzeitsschnitzel zusammen mit dem Couscous und den Karottenstiften auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Sklona am 15. März 2010

## Involtini di vitello

### Für 2 Personen

3 Kalbsschnitzel, á 80 g	6 Scheiben Bacon	1 Frühlingszwiebel
1 Zitrone, unbehandelt	1 Zehe Knoblauch	4 EL Olivenöl
2 EL Mehl	250 g Bohnen, grün	50 g Pecorino-Käse
10 g Oliven, grün	150 ml Weißwein, trocken	1 Bund Petersilie, glatt
1 Prise Peperoncino	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Frühlingszwiebel und die Oliven in Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen, halbieren und pressen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und den Pecorino reiben. Alles miteinander vermengen und mit etwas Peperoncino, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Masse in einer Küchenmaschine pürieren. Für die Involtini die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen und das Ganze mit der Paste einstreichen. Die Schnitzel aufrollen, mit Holzstäbchen befestigen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Die Fleischröllchen in etwas Olivenöl anbraten und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Die Hitze herunter drehen und rund zehn Minuten köcheln lassen. Die Bohnen in kochendem Salzwasser fünf Minuten blanchieren und anschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Jeweils sechs Bohnen in eine Scheibe Bacon einrollen und in etwas Olivenöl rundum anbraten. Die Zitronenschale von der Zitrone abreiben, den Saft auspressen und beides zu den Involtini in die Soße geben. Die Fleischröllchen, die Bohnen im Baconmantel sowie die Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Romina Andolina am 05. November 2009

## Involtini mit anderer Füllung und Rosmarin-Kartoffeln

### Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, a 120 g	4 Scheiben Parma-Schinken	4 Garnelen, ohne Kopf
8 Kartoffeln, kleine	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	20 g Butter	200 g Schlagsahne
50 g saure Sahne	4 EL Tomatenmark	4 cl Weinbrand
Paprikapulver, scharf	Zucker	4 EL Olivenöl
Olivenöl	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale vierteln und anschließend in einer Schüssel mit dem Paprikapulver, Zucker, vier Esslöffeln Olivenöl und Salz vermengen. Für die Involtini die Garnelen von der Schale und dem Schwanz befreien, den Rücken längs aufschneiden, entdarmen, waschen und trocken tupfen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Anschließend auslegen und mit dem Parma-Schinken und den Garnelen zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch anbraten. Anschließend die Involtini hinzufügen, von allen Seiten kurz scharf anbraten und in eine flache Auflaufform geben. Die Schalotten mit dem Weinbrand ablöschen, das Tomatenmark, die Butter und die Schlagsahne hinzufügen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Anschließend die saure Sahne unterrühren und mit Salz und Paprikapulver abschmecken. Die Soße zu den Involtinis geben und im Backofen fertig garen. Die Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel anbraten. Anschließend den Deckel von den Kartoffeln nehmen, die Hitze erhöhen und die Kartoffeln von allen Seiten knusprig braten. Abschließend die Kartoffeln von der Kochstelle nehmen, den Rosmarinweig hineinlegen und ziehen lassen. Die Involtinis aus dem Backofen nehmen, schräg anschneiden und auf Tellern zusammen mit der Soße und den Kartoffeln anrichten.

Daniel Buttmi am 14. Oktober 2009

## Iskender-Ragout mit Joghurt und Fladenbrot

### Für 2 Personen

70g Kalbfleisch, geschnetzelt	70g Lammfleisch, geschnetzelt	1 türk. Fladenbrot, dünn
1 Zitrone, unbehandelt	1 Aubergine, klein	1 Zucchini, klein
2 Strauchtomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel, klein
1 Chilischote, getrocknet	1 EL Paprikamark	2 EL Tomatenmark
150g griech. Naturjoghurt	Olivenöl	1 Lorbeerblatt
1 Bund Petersilie	1 Bund Koriander	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aubergine und die Zucchini putzen, von den Enden befreien und würfeln. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen, abschrecken und anschließend die Haut abziehen. Daraufhin die Tomaten in große Würfel schneiden. Das Bund Petersilie und das Bund Koriander zupfen und grob hacken. Die Knoblauchzehe zerdrücken, schälen und ebenfalls grob hacken, die Zwiebel abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen und das geschnetzelte Kalb- und Lammfleisch kurz anbraten. Anschließend in Alufolie wickeln und beiseite stellen. Den Knoblauch, die Zwiebeln, die Aubergine und die Zucchini in eine heiße Pfanne mit Olivenöl geben und andünsten. Das Lorbeerblatt hinzufügen. Die Tomaten, das Paprika- und das Tomatenmark zusätzlich in die Pfanne geben und unter Rühren anschmoren. Zu dem Ganzen vier Esslöffel Wasser hinzugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Anschließend die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und im Mörser zerkleinern. Eine Prise Chili in die Pfanne dazugeben. Das Ganze mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und weitere fünf Minuten köcheln lassen. Das Fladenbrot für fünf Minuten in den Backofen geben. Das geschnetzelte Kalb- und Lammfleisch erneut in die Pfanne geben, abschließend die Petersilie und den Koriander hinzugeben und umrühren. Den Joghurt aufrühren und vier Esslöffel auf einem Teller glatt streichen. Das Fladenbrot aus dem Backofen nehmen und in kleinen Stücken auf den Joghurt geben. Das Ragout mit dem Fladenbrot auf dem Joghurt anrichten und mit einer dünnen Zitronenscheibe garnieren.

Frederic Janz am 28. Mai 2010

## Jäger-Schnitzel mit Bratkartoffeln

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	200 g Frühkartoffeln, fest	200 g Champignons, braun
150 g Speck, durchwachsen	100 g Paniermehl	50 g Mehl
150 ml Pflanzenöl	100 ml Sahne	50 ml Kalbsfond
4 Zwiebeln	3 Eier	4 TL Butter
1 TL Cayennepfeffer	1 Bund Petersilie, glatt	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwei Zwiebeln abziehen und mit dem Speck in feine Würfel schneiden. Die Kartoffelscheiben in etwas Pflanzenöl anbraten. Nach etwa fünf Minuten den Speck und die Zwiebeln dazugeben und mit andünsten lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend zwei Teelöffel Butter dazugeben und die Bratkartoffeln darin anschwanken. Die Pilze putzen und vierteln. Die restlichen Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Pilze mit den Zwiebeln in Pflanzenöl andünsten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kalbsfond und die Sahne angießen und mit dem Cayennepfeffer abschmecken. Die Soße bei mittlerer Hitze reduzieren lassen. Für die Schnitzel die Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbfleisch mit etwas Pflanzenöl bestreichen, mit Küchenfolie abdecken und plattieren. Das Schnitzelfleisch in dem Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und mit dem Paniermehl bedecken. Die Schnitzel in 150 Millilitern Pflanzenöl rundum scharf ausbraten. Anschließend die restliche Butter dazugeben und die Schnitzel darin schwenken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Kurz vor dem Servieren die Hälfte der Petersilie zu den Bratkartoffeln geben, den anderen Teil unter die Pilzsoße mischen. Die Schnitzel mit den Bratkartoffeln und der Pilzsoße auf Tellern anrichten und servieren.

Johanna Engelage am 02. September 2009

## Kügeli-Pastete Luzerner Art

### Für zwei Personen

100 g Schweinebacken, am Stück	100 g Kalbsbacken	100 g Kalbsbries
130 g Kalbsbrät	1 Blätterteig	1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel	40 g Rosinen	50 g weiße Champignons
2 Eier	20 g Mehl	50 g Butter
100 ml trockener Weißwein	300 ml Rinderfond	300 ml Gemüsefond
100 ml Schlagsahne	1 Muskatnuss	1 Msp. Safran-Fäden
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Pastete aus dem Blätterteig zwei ungleichgroße runde Stücke ausstechen. Das kleinere für den Boden und das andere für den Deckel. Den Pastetenboden auf ein mit Backpapier bedecktes Küchenblech legen, mit Seidenpapier eine Kugel formen und diese auf den Teigboden legen. Die Eier trennen. Anschließend den Blätterteigrand des Pastetenbodens mit etwas Eigelb bestreichen, den größeren Teil des Teiges darauf legen und den Rand anpressen. Aus den Teigresten der Pastete nach Phantasie-Figuren ausstechen und damit das Gebäck verzieren. Abschließend die Pastete nochmals mit Eigelb bestreichen und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Den Deckel mit einem spitzen Messer aufschneiden und die Papierkugel sorgfältig Stück für Stück herausziehen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und mit der Hälfte der Butter in einer Pfanne andünsten. Das Kalb- und Schweine-Fleisch waschen, trockentupfen, in Würfel schneiden, begeben und kurz mitbraten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen, die Rosinen begeben und das Ganze etwa zehn Minuten dünsten. Aus dem Kalbsbrät kleine Kugeln formen. Den Rinderfond in einem Topf erhitzen und darin die Kalbsbrät-kugeln etwa zehn Minuten bei geringer Temperatur ziehen lassen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen, das Kalbsbries von den feinen Häutchen befreien und im Gemüsefond nicht ganz durchgaren. Das gedünstete Fleisch und die Brät-kugeln in eine Schüssel geben und den Sud von beiden zusammengießen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in der übrigen Butter kurz andünsten, anschließend leicht mit Mehl bestäuben und mit der Hälfte des Sudes ablöschen. Danach kurz aufkochen, die Schlagsahne und das Eigelb vermengen und damit die Soße legieren. Die Hälfte der Safran-Fäden begeben und nochmals gut vermengen. Abschließend das Fleisch mit den Rosinen, das Kalbsbrät und die Bries in die Soße mit den Champignons geben und mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen. Die Füllung heiß in die Pastete geben und den Deckel aufsetzen. Die Pastete auf Tellern anrichten und mit den restlichen Safran-Fäden garnieren.

Peter Loetscher am 03. Januar 2011

## Kakao-Kalb-Filet auf Pilz-Risotto

### Für 2 Personen

2 Kalbsfilets, a 125g	2 EL echtes Kakaopulver	250 g Risottoreis
150 g Steinpilze, frisch	50 g Steinpilze, getrocknet	2 Schalotten
150 ml Weißwein, trocken	100 g Butter	300 ml Gemüsefond
3 EL Walnussöl	50 g Parmesan, am Stück	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Risottoreis mehrfach waschen und mit den Schalotten in der Hälfte der Butter andünsten, bis der Reis glasig wird. Anschließend den Risotto mit dem Weißwein ablöschen und auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Währenddessen den Gemüsefond in einem weiteren Topf erhitzen. Sobald der Wein fast verkocht ist, immer wieder etwas von dem Gemüsefond einrühren, bis der Reis gar ist. In der Zwischenzeit Kalbsfilets waschen, trocken tupfen, in dem Kakaopulver wälzen und in dem Olivenöl nicht zu heiß anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen circa zehn Minuten garen lassen. Die Steinpilze putzen und in dem Nussöl andünsten. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter und den Pilzen unter den Risotto heben. Das Ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalb auf dem Risotto anrichten und die Teller mit etwas Kakaopulver rundherum bestäuben.

Carsten Helfrich am 27. Januar 2010

## Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Vanille-Finger-Möhren

### Für 2 Personen

500 g Kalbsfilet	2 Schalotten	10 Babymöhren
4 Zweige Thymian	3 Zweige Petersilie, glatt	3 Zweige Kerbel
0,5 Bund Estragon	0,5 Bund Kerbel	0,5 Bund Salbei
0,5 Bund Sauerampfer	0,5 Bund Bärlauch	1 EL Butter
1 Vanilleschote	150 ml Geflügelfond	2 EL Zucker
6 EL mittelscharfer Senf	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Dampfgarer mit etwas Wasser füllen, aufkochen lassen und das Garblech hineinschieben. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Kalbsfilet zusammen mit den Petersilien-, 3 Thymian und Kerbelzweigen erst in Frischhaltefolie und dann in Alufolie und bei 80 Grad etwa 20 Minuten im Dampfgarer dämpfen. Die Möhren schälen und putzen. In einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend die Butter und die Schalotten in die Pfanne geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend die Möhren und das Vanillemark in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Geflügelfond ablöschen. Das Kalbsfilet aus dem Dampfgarer nehmen und mit dem Senf bestreichen. Anschließend den restlichen Zweig Thymian, den Salbei, den Sauerampfer, den Bärlauch, den Estragon und den Kerbel fein hacken und das Filet darin wenden. Abschließend in Scheiben schneiden. Das Kalbsfilet im Kräutermantel mit Vanille-Fingermöhren auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Laschkowski am 30. September 2010

# Kalb-Filet in der Brot-Kruste mit herbstlichem Gemüse

## Für 2 Personen

250 g Kalbsfilet	100 g Kalbsbrät	1 Ciabatta, altbacken
120 g Minikarotten	120 g Erbsenschoten	200 g Romanesco
100 g Rosenkohl	1 Knoblauchzehe	50 g Ingwer
1 unbehandelte Limette	1 Vanilleschote	1 rote Chilischote
100 ml Schlagsahne	50 g Dijonsenf	100 ml Gemüsefond
200 g Butter	1/2 Bund Blattpetersilie	1 Muskatnuss
Olivenöl	Chilisalز	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Gitter auf unterster Schiene mit Abtropfblech hinein schieben.

Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt rühren, den Senf hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen. Die Petersilienblätter abzupfen. Die Petersilie kleinhacken und unterrühren. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen, von Scheidewänden befreien und klein schneiden.

Das Ciabatta längs in dünne Scheiben schneiden und entrinden. Die Scheiben mit Brät bestreichen und ein gleichbreites Stück Kalbsfilet darin einwickeln. In einer Pfanne vier Esslöffel Öl erhitzen und darin das Brot kross anbraten und pro weitere Seite noch mal zwei Esslöffel Öl hinzugeben. Die Stücke im Backofen auf dem Gitter platzieren und etwa 18 Minuten durchziehen lassen.

Für das Gemüse die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Rosenkohl putzen und die Blätter einzeln abziehen. Den Romanesco in einzelne Röschen teilen. Die Erbsenschoten von den Enden befreien. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Limettenschale abreiben. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Das Gemüse jeweils alleine in Salzwasser bissfest blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Die Karotten etwa sechs Minuten, den Romanesco etwa vier und den Rosenkohl zwei Minuten kochen. Das blanchierte Gemüse in einer Pfanne mit dem Gemüsefond erhitzen und mit dem Ingwer, dem Knoblauch, dem Chilisalز und dem Limettenabrieb würzen. Anschließend die übrige Butter mit der Vanilleschote hineingeben und garen lassen. Abschließend die Vanilleschoten wieder entfernen.

Das Kalbsfilet mit dem Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Jennifer Hennigs-Töpfer am 04. Oktober 2011

# Kalb-Filet mit Apfelbrand-Soße und Kartoffel-Bällchen

## Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet, küchenfertig	400 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte
1 säuerlicher Apfel	1 süßlicher Apfel	1 Granatapfel
1 Zitrone	80 g Mandelblättchen	100 g Kartoffelmehl
2 Ei	200 g Crème-fraîche	10 g Butter
125 ml Milch	50 ml Apfelbrand	200 ml Kalbsfond
Butterschmalz	0,5 Bund Schnittlauch	Cayenne Pfeffer
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Die Medaillons anschließend aus der Pfanne nehmen und zehn Minuten im Ofen garen. Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in dem Topf gar kochen. Anschließend ausdampfen lassen, durch die Presse drücken und mit der Milch und der Butter und einem Ei mischen. Salz und etwas Kartoffelmehl hinzufügen, alles vermengen, bis ein Teig entsteht. Aus dem Teig kleine Bällchen formen. Das restliche Ei aufschlagen und die Teigbällchen erst im Eigelb, dann in den Mandelblättchen wälzen. In einem tiefen Topf Butterschmalz erhitzen und die Teigbällchen darin frittieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen und würfeln, die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Schalotte und die Äpfel in der Pfanne leicht andünsten, mit dem Apfelbrand ablöschen und mit dem Kalbsfond auffüllen. Das Ganze etwas reduzieren lassen und die Crème-fraîche darunter rühren. Die Zitrone pressen und die Soße mit dem Zitronensaft, Cayenne Pfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Granatapfel halbieren und ein paar Granatapfelkerne entnehmen. Das Kalb mit der Apfelbrandsoße und den Kartoffel-Mandel-Bällchen auf Tellern anrichten, mit den Granatapfelkernen und dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Silke Stenger am 17. November 2010

## Kalb-Filet mit Kartoffel-Sellerie-Thymian-Püree

### Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet	400 g Kartoffeln, mehlig	400 g Knollensellerie
10 Babymöhren	10 Stangen Spargel, grün	100 g Thymian
2 Zehen Knoblauch	1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss
200 g Schlagsahne	400 ml Kalbsfond	300 g Butter
400 ml Rotwein, trocken	Olivenöl	Zucker
Pfeffer	Salz	

Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln und Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffeln und Sellerie gar kochen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Eine Zehe Knoblauch andrücken und in die Pfanne geben, ebenfalls einen Zweig Rosmarin dazugeben. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten. Das Filet danach in den Ofen geben und zwölf Minuten garen lassen. Bratenfond mit dem Kalbsfond ablöschen, den Rotwein dazugeben und einreduzieren. Zum Schluss mit 50 Gramm Butter verfeinern. Die holzigen Enden vom Spargel abschneiden und den Spargel eine Minute lang blanchieren. Mit Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen und eine Zehe Knoblauch dazugeben, den Spargel zusammen mit den Babymöhren in der Butter schwenken. Eine Prise Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Die Kartoffeln und den Sellerie abgießen. 250 Gramm Butter und die Sahne dazugeben und zu einem Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Thymian klein schneiden und unter das Püree geben. Das Kalbfleisch aus dem Ofen nehmen und aufschneiden. Den Spargel, die Babymöhren und das Püree zusammen mit dem Kalbfleisch auf Tellern anrichten.

Martin Greifenhagen am 01. Februar 2010

## Kalb-Filet mit Kräuter-Kruste und Spargel-Morchel-Ragout

### Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet, pariert	125 g Morcheln	500 g Spargel, grün
1 Zitrone, unbehandelt	1 Muskatblüte	40 g Toastbrot
1 TL Mehl	1 Bund Basilikum	1 Bund Kerbel
1 Bund Petersilie, glatt	110 g Butter	100 ml Schlagsahne
4 EL Olivenöl	150 ml Kalbsfond	50 ml Portwein
Zucker	Pfeffer, weiß	Meersalz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Morcheln putzen, halbieren und beiseite stellen. Den Spargel von den unteren Enden befreien. Die Spargelenden in einem Topf mit Wasser, Zucker und Salz zwölf Minuten bissfest kochen. Anschließend passieren und 150 Milliliter vom Spargelsud aufbewahren. Das Filet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit zwei Esslöffeln Olivenöl erhitzen und das Filet kurz von beiden Seiten anbraten. Anschließend für 15 Minuten in den Backofen geben. Die Basilikum-, Kerbel und die Petersilienblätter abzupfen, grob hacken und mit dem restlichen Olivenöl fein pürieren. 25 Gramm Butter in einem Gefäß schaumig schlagen, mit der Kräutermasse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot fein reiben und ebenfalls unterheben. Das Ganze in einen Gefrierbeutel geben, drei Millimeter dick ausrollen und kalt stellen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einem Topf 50 Gramm Butter erhitzen, das Mehl hinzufügen und das Ganze mit dem Spargelsud und der Sahne zu einer sämigen Soße aufkochen. Die Muskatblüte fein hacken und anschließend fein mahlen. Die Soße mit der Muskatblüte, einem Viertel vom Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Den Spargel und die Morcheln hinzufügen und warm halten. Fünf Minuten vor dem Servieren die Kräuterkruste auf das Filet im Ofen geben und für rund vier Minuten im Ofen gratinieren. Den Kalbsfond und den Portwein in einen Topf geben und kurz reduzieren. Mit der restlichen Butter aufschlagen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet in Tranchen schneiden. Die Kalbstranchen mit dem Spargel- Morchel-Ragout auf Tellern anrichten und mit dem Kalbsfond servieren.

Mike Franetzki am 15. Februar 2010

## Kalb-Filet mit Mango und Kartoffel-Rösti

### Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet	300 g Landrauchschinken	2 Kartoffeln
1 Mango	70 g Butterschmalz	40 g Butter
300 ml Portwein	100 g Raclette-Käse	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Landrauchschinken in Streifen schneiden und in die Auflaufformen geben. Die Kartoffeln schälen, raspeln und in ein Sieb geben. Das Sieb einige Minuten in einen Topf mit Wasser hängen, damit die überflüssige Stärke ausgespült wird. Anschließend die Kartoffelraspel zu kleinen Rösti zusammen drücken und in einer Pfanne mit 35 Gramm Butterschmalz rundherum kurz anbraten. Anschließend die Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Schinken in die Form legen. Den Käse würfeln und über die Rösti streuen. Diese anschließend im Ofen 15 Minuten gratinieren. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Streifen schneiden. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Butterschmalz anbraten. Das Fleisch anschließend warmstellen. Den Bratensatz mit dem Portwein ablöschen und einkochen lassen. Die Butter einrühren, die Fleisch- und Mangostreifen hinzufügen und kurz erwärmen. Das Kalbsfilet mit Mango auf einem Teller anrichten, die Rösti dazugeben und servieren.

Florian Wilhelm am 11. Mai 2010

## Kalb-Filet mit Rosinenjus und Meerrettich-Kartoffel-Rösti

### Für 2 Personen

2 Kalbsslenden, à 150 g	4 festk. Kartoffeln	50 g Friséesalat
50 g Feldsalat	2 Schalotten	1 Knolle Meerrettich, klein
1 Zehe Knoblauch	100 g Rosinen	2 EL Zucker
1 EL Mehl	Butter	1 Ei
200 ml Sahne	1 EL Tafelsenf	2 EL Honig
200 ml Rinderfond	3 EL Weißweinessig	5 EL Olivenöl
1 Muskatnuss	1/2 Bund Oregano	1/2 Bund Rosmarin
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Estragon
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsslenden waschen, trocken tupfen und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten. Danach im Backofen 25 Minuten gar ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Mit einem Küchentuch den Saft aus den Kartoffeln pressen und die Kartoffeln wieder zurück in die Schüssel geben. Den Meerrettich schälen und den Großteil zu den Kartoffeln reiben. Etwas Muskatnuss reiben und mit dem Ei zu den Kartoffeln geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit dem Mehl abbinden und gut durchmengen. Anschließend die Masse zu vier gleichgroßen Talern formen. Die Taler in geschmolzener Butter von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Anschließend die Meerrettich-Kartoffel-Rösti mit dem restlichen Meerrettich dekorieren. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und klein hacken. In einer Pfanne mit der Butter glasig dünsten, die Rosinen hinzufügen und kurz anbräunen. Anschließend einen Esslöffel Zucker dazugeben und mit dem Rinderfond ablöschen. Das Ganze mit der Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht einkochen lassen. Den Schnittlauch, die Petersilie und den Estragon zupfen und klein hacken. Den Frisée- und den Feldsalat waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Danach den Salat in eine Schüssel geben. Das restliche Olivenöl mit dem Essig, dem Honig, einem Esslöffel Zucker und dem Senf vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Dressing über den Salat geben. Die Kalbsslenden mit dem Rosinenjus, dem Meerrettich-Kartoffel-Rösti und dem Kräutersalat auf Tellern anrichten, mit etwas Oregano und Rosmarin garnieren und servieren.

Christian Stadler am 16. November 2011

## Kalb-Filet mit süß-saurer Mango-Soße und Möhren-Stiften

### Für 2 Personen

2 Kalbsfilets, a 150 g	2 Mangos, reif, mittelgroß	150 g Langkornreis
3 Möhren	2 Chilischoten, rot, Frisch	2 Zitronen, unbehandelt
500 ml Kalbsfond	250 g Butterschmalz	3 EL Butter
1 TL Currypulver	1 Prise brauner Zucker	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Reis in Salzwasser gar kochen. Für die Mangosoße die Mangos schälen und den Kern entfernen. Das Mangofleisch in grobe Würfel schneiden. Die Chilischoten aufschneiden, entkernen, waschen und klein schneiden. 150 Gramm Butterschmalz in einem Topf schmelzen, das Mangofleisch und die Chili darin anschwitzen. Das Ganze mit einem Teelöffel Currypulver, einer Prise braunem Zucker und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zitronen auspressen, den Saft mit dem Kalbsfond zu der Mangosoße geben und circa 20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Kalbsfilets, waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im restlichen Butterschmalz rundum anbraten. Anschließend das Fleisch im Ofen warm stellen. Währenddessen die Möhren schälen und in kleine Streifen schneiden. Die Möhrenstreifen in einem Esslöffel Butter anbraten und mit etwas Salz und Zucker würzen. Die Mangosoße mit einem Stabmixer pürieren und ein weiteres Mal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun den Reis abgießen und die restliche Butter unterrühren. Die Kalbsfilets mit der Mangosoße, dem Butterreis und den Möhrenstiften auf Tellern anrichten.

Maren Wallenhorst am 07. Juni 2010

## Kalb-Filet mit Spargel, Morcheln und Tagliatelle

### Für 2 Personen

2 Kalbsfilet, a 180 g	100 g Tagliatelle	100 g frische Morcheln
6 Stangen weißen Spargel	3 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Crème-fraîche	70 g Butter
100 ml Schlagsahne	100 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
Butterschmalz	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und im Dampfgartopf bissfest garen. Die Morcheln putzen und in Stücke schneiden. Eine Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Für die Sauce etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Morcheln zugeben und braten, bis der austretende Saft verdampft ist. Das Ganze mit Wein ablöschen und mit der Schlagsahne und Kalbsfond aufgießen. Den Rosmarin und den Thymian zupfen und zugeben, einen Teil für das Fleisch aufbewahren. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Steaks von beiden Seiten anbraten. Den restlichen Thymian und Rosmarin zugeben. Die Zitrone auspressen und zu der Sauce geben. Die Crème-fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und zu den Gemüsestreifen in die Pfanne geben. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anschwitzen. Die Nudeln, den Spargel und das Fleisch auf Tellern anrichten. Die Sauce über das Steak geben und servieren.

Andrea Russo am 09. Juni 2011

# Kalb-Filet mit Stampf-Kartoffeln und Ofen-Tomate

## Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet	500 g mehligk. Kartoffeln	6 Romatomen, am Stiel
100 g getrocknete Öl-Tomaten	1 Bund Oregano	1 Bund Rosmarin
1 Bund Thymian	1 Knolle Knoblauch	8 Zehen Knoblauch
50 g Pinienkerne	Olivenöl	Trüffelöl
Balsamicoessig	Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Meersalz		

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Die Knoblauchknolle halbieren. Das Kalbfilet mit den Knoblauchhälften, dem Rosmarin und dem Thymian in einer Pfanne in etwas Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen etwa 20 Minuten fertig garen. Die Tomaten anritzen und in eine feuerfeste Form geben. Die restlichen vier Knoblauchzehen andrücken und in die Form geben. Etwas Olivenöl darüber träufeln und die Tomaten salzen. Das Ganze im Ofen saftig garen. Den Oregano abzupfen, fein hacken und zum Ende der Garzeit zu den Tomaten geben. Vier Zehen Knoblauch abziehen. Die getrockneten Tomaten, die Pinienkerne und den Knoblauch fein hacken und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln stampfen und das Tomaten-Pinienkern-Gemisch dazugeben. Anschließend den Kartoffelstampf mit Muskatnuss und dem Trüffelöl abschmecken. Das Kalbsfilet mit dem mediterranen Kartoffelstampf und den Ofentomaten auf Tellern anrichten, mit etwas Balsamicoessig und Olivenöl garnieren und servieren.

Jochen Leisinger am 25. Mai 2011

## Kalb-Geschnetzeltes in Pfeffer-Rahm mit Kartoffel-Krustel

### Für 2 Personen

200 g Kalbsfilet	2 Kartoffeln	1 Zwiebel
3 Frühlingszwiebeln	1 kleine Ananas	1 TL Majoran
2 EL eingelegte Pfefferkörner	1 TL Cayennepfeffer	1 TL Kräuter-der-Provence
50 ml Ananassaft	50 ml Weißwein, halbtrocken	100 ml Sahne
2 EL Olivenöl	Butterschmalz	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in Streifen schneiden. Den Majoran mit dem Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Das Fleisch in dieser Mischung wenden. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller zum warmhalten in den Ofen geben. Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Mit Salz würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Raspeln dünn in der Pfanne ausbreiten und von beiden Seiten anbraten. Für die Soße die Zwiebel und die Frühlingszwiebeln abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Den Weißwein und die Sahne zugeben. Die Ananas von der Schale und Strunk befreien und zwei Scheiben abschneiden. Die Scheiben würfeln und mit in die Pfanne geben. Die Kräuter-der-Provence, die eingelegten Pfefferkörner und den Cayennepfeffer dazugeben und gut vermengen. Den Ananassaft unterrühren und einkochen lassen. Die Kartoffelkrustel auf den Tellern anrichten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf die Kartoffelkrustel geben. Das Ganze mit der Soße übergießen und servieren.

Charlotte Hamm am 09. August 2010

## Kalb-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Zucchini-Puffer

### Für zwei Personen

300 g Kalbfleisch	3 mehligk. Kartoffeln	150 g braune Champignons
1 Zucchini	2 Zwiebeln	40 g Mehl
4 EL Haferflocken	1 Ei	Butterschmalz
100 ml Weißwein	100 ml süße Sahne	1 EL Rapsöl
0,5 Bund glatte Petersilie	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Zwiebel abziehen und die Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Die Fleischstreifen portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Dabei immer wieder etwas Butterschmalz hinzugeben und jeweils einen Teelöffel Mehl darüber stäuben. Das goldbraun angebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebelwürfel und die Champignons in derselben Pfanne anbraten. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die süße Sahne dazugeben und gut mit dem Wein verrühren. Das Fleisch hinzugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie fein hacken und unter das Gericht heben. Die Zucchini in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die restliche Zwiebel ebenfalls abziehen und klein hacken. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den Kartoffeln und der Zucchini fein mixen. Das Gemüse anschließend in ein sauberes Tuch geben und den Saft ausdrücken. Die ausgepresste Gemüsemasse in einer Schüssel mit dem Ei, den Haferflocken und dem restlichen Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Gemüsemasse kleine Puffer formen und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Das Kalbgeschnetzelte zusammen mit den Kartoffel-Zuchinipuffern auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Kurz am 07. Februar 2011

## Kalb-Geschnetzeltes mit Pilz-Sahne, ungarischen Nockerln

### Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet	200 g Kräuterseitlinge	200 g Mehl
2 Eier	20 g Butter	2 Zwiebeln
125 ml Kalbsfond	125 ml Sherry	4 EL Mineralwasser
200 ml Schlagsahne	2 EL grüne Pfefferkörner	1 EL ungar. Kräutermischung
3 EL Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Kräuterseitlinge putzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Filetstreifen darin scharf anbraten. Anschließend die Filetstreifen mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und in einer feuerfesten Form in den Backofen geben und dort ruhen lassen. Währenddessen die Zwiebeln und die Kräuterseitlinge in der Pfanne mit dem Bratensud des Kalbsfilets scharf anbraten, mit dem Sherry ablöschen und den Sherry einkochen lassen. Die Kräuterseitlinge mit dem Kalbsfond ablöschen und weiter schmoren lassen. Für die Nockerln die Eier mit einer Prise Salz, Pfeffer und den getrockneten Kräutern verrühren. Anschließend das Mehl und vier Esslöffel Mineralwasser dazu geben und so lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Mit zwei Teelöffeln kleine Nockerln aus dem Teig formen und diese in das kochende Wasser geben. Wenn die Nockerln oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. Die Pfefferkörner und die Sahne zu den Kräuterseitlinge in die Pfanne geben, alles noch einmal miteinander aufkochen lassen, mit der Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Filetstreifen aus dem Ofen nehmen. Das Kalbsgeschnetzelte mit der Pilzsahne und den ungarischen Nockerln auf Tellern anrichten und servieren.

Ute Noß am 10. Mai 2010

## Kalb-Involtini mit Pinienkern-Tomaten-Füllung

### Für 2 Personen

3 Kalbsschnitzel, a 120 g	2 mehligte Kartoffeln	6 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe	6 Stangen grüner Spargel	1 Zucchini
50 g getr. Tomaten in Öl	50 g Tomatenmark	2 EL Tomatensenf
3 Petersilienwurzeln	100 g Parmesankäse	50 g Pinienkerne
1 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Muskatnuss	1 Sternanis	2 Nelken
50 g Butter	50 ml Balsamico	100 ml Sahne
100 ml Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Parmesankäse reiben und das Basilikum zupfen. Den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Die Pinienkerne, die eingelegten Tomaten, Basilikum, Knoblauch, das Tomatenmark, den Parmesankäse, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Pürierstab aufmixen und beiseite stellen. Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie plattieren. Dann mit Salz, Pfeffer und mit Tomatensenf bestreichen. Das Fleisch mit der Pinienkern-Mischung füllen, zusammenrollen und mit Spießen feststecken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kalbsinvoltini von allen Seiten anbraten und im Ofen ziehen lassen. Das Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. Dann die Frühlingszwiebeln abziehen und klein hacken. Das Ganze in einer Grillpfanne mit dem Thymian und dem Rosmarin rösten. Im Anschluss den Thymian und den Rosmarin wieder entfernen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den grünen Spargel schälen und in einer Pfanne mit Butter und wenig Zucker gar ziehen lassen. Die Sahne in einem Topf leicht erhitzen. Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln und die Petersilienwurzeln mit der warmen Sahne, der Butter, der Muskatnuss und Salz zu einem Püree verarbeiten und warm stellen. Butter und Zucker im Topf karamellisieren lassen und mit dem Balsamico ablöschen. Danach die Sternanis und Nelken einkochen lassen und abschmecken. Zum Servieren die Kalbsinvoltini zusammen mit dem Gemüse und dem Püree auf einem Teller anrichten.

Dieter Rothmann am 11. November 2010

## Kalb-Involtini mit Tomaten-Risotto

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 200 g	2 Scheiben Pancetta	150 g Risottoreis
1 Strauchtomate	2 Knoblauchzehen	1 Schalotte
50 g entkernte Oliven	2 getrocknete Tomaten in Öl	2 EL Ricotta
100 g Parmesan	125 ml trockener Weißwein	1 l Gemüsefond
1 EL Tomatenmark	1 Bund Basilikum	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen. Etwas Klarsichtfolie mit Olivenöl ausfetten und die Schnitzel zwischen die Folie geben und flach klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Eine Knoblauchzehe abziehen und gemeinsam mit den Oliven und den getrockneten Tomaten klein hacken. Anschließend mit etwas Öl der getrockneten Tomaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht pürieren. Die Basilikumblätter abzupfen. Jeweils eine Scheibe Pancetta auf die Schnitzel legen und mit je einem Esslöffel Ricotta bestreichen. Die Olivenpaste und einige Blätter Basilikum darauf verteilen, einrollen und mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini darin von allen Seiten leicht anbraten und anschließend im Backofen weitere zehn Minuten fertig garen. Die übrige Knoblauchzehe und die Schalotte abziehen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und darin die Schalotten und den Knoblauch anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen und weitere zwei Minuten rösten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und warten bis er reduziert ist. Anschließend immer wieder Gemüsefond nachfüllen, bis das Risotto eine sämige Konsistenz hat. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, die Tomate am Strunk kreuzförmig einritzen und etwa zwei Minuten im kochenden Wasser blanchieren, um anschließend die Haut zu entfernen. Die Tomate halbieren, aushöhlen und den Rest in feine Würfel schneiden. Die übrigen Basilikumblätter klein hacken. Den Parmesan reiben. Das Tomatenmark, die Tomatenwürfel und das Basilikum unter das Risotto mengen und mit dem Parmesan, etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsinvoltini mit dem Tomaten-Risotto auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Bauer am 04. August 2010

## Kalb-Involtini, Rotwein-Holunder-Soße, Rosmarin-Kartoffeln

### Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet	10 Kartoffeln	150 g Parmesan
100 g Pinienkerne	4 Scheiben Parma-Schinken	1 Bund Suppengrün
100 g Margarine	1 EL Mehl	1 EL Tomatenmark
2 EL Holundersirup	1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin
1 Bund Basilikum	100 ml Rotwein, trocken	Knoblauch, püriert
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen und zehn Minuten in einem Topf mit Salzwasser garen. Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Pinienkerne bei niedriger Temperatur darin bräunen. Die Kerne auf einem Teller mit Küchenpapier verteilen und abkühlen lassen. Für das Pesto das Olivenöl und den Basilikum mit einem Pürierstab zerkleinern. Den Parmesan reiben und zusammen mit Knoblauch (nach eigenem Ermessen) und den Pinienkernen dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und horizontal anschneiden, damit es zur Seite aufgeklappt werden kann. Das Filet plattdrücken, das Pesto darauf verteilen und den Parma-Schinken hinauflegen. Das Fleisch zusammendrehen und mit dem Küchengarn gleichmäßig festzurren. Das Fleischpaket von allen Seiten in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch, sowie Rosmarin und Thymian hinzufügen und für zehn Minuten in den Backofen geben. Das Suppengrün klein schneiden, waschen und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen, mit dem Mehl bestäuben und das Tomatenmark hinzufügen. Mit dem Rotwein ablöschen, den Holundersirup hinzugeben und fünf Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb schütten und die Soße auffangen. Die gekochten Kartoffeln halbieren und in einer Pfanne mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian anbraten. Die Rosmarinkartoffeln auf einem Teller anrichten. Die Kalbsinvoltini schräg anschneiden, zu den Kartoffeln geben und mit der Rotweinsoße beträufeln.

Mark Torke am 01. November 2010

## Kalb-Koteletts mit Champignon-Soße und Pommes frites

### Für 2 Personen

2 Kalbskoteletts a 200 g	3 festkochende Kartoffeln	50 g geräucherten Schinkenspeck
150 g Champignons	3 Schalotten	125 ml Rotwein
125 ml Sahne	125 ml Rinderfond	1 Zweig Thymian
Mehl	Butter	Butterschmalz
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rapsöl in der Friteuse auf 180 Grad erhitzen. Die Kalbkoteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden. In einer Pfanne, das Butterschmalz erhitzen und die Koteletts von beiden Seiten scharf anbraten. Die Koteletts zum garen in den Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. Die Stäbchen acht Minuten lang vorfrittieren und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Speck in sehr feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten und den Speck darin anbraten. Die Champignons putzen, fein hacken und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze circa fünf Minuten dünsten, anschließen mit Mehl bestäuben und mit dem Rinderfond und dem Rotwein aufgießen. Den Thymian zupfen, fein hacken und mit in die Soße geben. Danach die Soße köcheln lassen. Die Pommes Frites wieder in die Friteuse geben und goldgelb frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Soße pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze dicklich einkochen lassen. Die Sahne und circa 30 Gramm Butter zu geben und verrühren. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Pommes Frites zu geben und das Ganze mit der Soße übergießen und servieren.

Dieter Vaupel am 26. Mai 2010

## Kalb-Koteletts mit Estragon-Soße und Spinat

### Für 2 Personen

2 Kalbskoteletts, a 200 g	200 g Spinat, frisch	1 Schalotte
20 g Butter	50 g Crème-fraîche	20 g Butterschmalz
1 Bund Estragon	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl und zehn Gramm Butter erhitzen. Das Kalbsfleisch von beiden Seiten circa sechs Minuten anbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Den Estragon zupfen und klein schneiden. Die Schalotten abziehen, würfeln und im Bratensud anschwitzen. Den geschnittenen Estragon zusammen mit dem Crème-fraîche hinzugeben und die Soße köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat waschen, trocken schleudern, schneiden und in der restlichen Butter anschwitzen. Den Spinat mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbfleischkoteletts mit dem Spinat und der Estragonsoße anrichten.

Sebastian Rheinwald am 21. Dezember 2009

# Kalb-Koteletts mit Risotto, Zucchini und Salbei-Butter

## Für 2 Personen

2 Kalbskoteletts a 200 g	150 g Risottoreis	150 g grüne Zucchini
150 g gelbe Zucchini	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 unbehandelte Zitrone	120 g Butter	50 g Parmesan
50 g Frischkäse	500 ml Gemüsefond	100 ml trockener Weißwein
1 Bund Salbei	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. 50 Gramm Butter mit zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin kräftig von allen Seiten kurz anbraten und anschließend im Backofen warmhalten. Die Pfanne mit dem Bratensatz beiseite stellen. Die Zitronenschale abreiben, anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen. Anschließend den Reis hinzufügen und unter Rühren einige Minuten dünsten. Den Zitronensaft und die Schale sowie den Weißwein und Gemüsefond ebenfalls dazu gießen. Nach und nach den Gemüsefond unter ständigem Rühren dazugeben, bis das Risotto bissfest ist. Die Zucchini von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Scheiben anbraten. Abschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan fein reiben und gemeinsam mit 20 Gramm Butter und dem Frischkäse unter das Risotto mengen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die übrige Butter in dem Bratensatz der Koteletts erhitzen und darin den Salbei schwenken. Die Kalbskoteletts mit dem Zitronen-Risotto und den gebratenen Zucchini auf Tellern anrichten und mit der Salbei-Butter garnieren.

Martin Widmer am 27. April 2011

## Kalb-Medaillons auf Pastis-Erdbeeren und Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

4 Kalbsmedaillons a 80 g	400 g festk. Kartoffeln	150 g Erdbeeren
75 g grüne Oliven, entsteint	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Ziegenfrischkäse
50 ml Gemüsefond	4 EL Pastis	80 ml Olivenöl
0,5 Bund Basilikum	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	4 Zweige krause Petersilie	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin 15 Minuten gar kochen. Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen, mit dem Handballen in Form drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons auf jeder Seite mit den Rosmarin-, Oregano- und Thymianzweigen zwei Minuten anbraten. Danach die Medaillons aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Die Erdbeeren vom Grün befreien und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Blätter des Basilikums und der Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und einen Teelöffel Zitronensaft auspressen. Die Oliven grob hacken. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Kartoffeln abgießen. Den Gemüsefond zu den Kartoffeln geben und das Ganze erhitzen. Anschließend die Kartoffeln im Fond fein zerdrücken. Den Ziegenfrischkäse und das übrige Olivenöl unter die gestampften Kartoffeln rühren und die Oliven sowie die Petersilie unterziehen. Das Püree mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erdbeeren in die Pfanne zu den Kalbsmedaillons geben und eine Minute unter vorsichtigem Wenden braten. Mit Pastis ablöschen, das Basilikum dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Erdbeeren und dem Püree auf warmen Tellern anrichten und servieren.

Stanislaw Schmidt am 1. August 2011

## Kalb-Medaillons in Morchel-Rahm mit Spätzle

### Für 2 Personen

4 Kalbsmedaillons, a 80 g	10 Morcheln, getrocknet	2 Schalotten
250 g Mehl	3 EL Butter	2 Eier
125 ml Sahne	60 ml Weißwein, trocken	60 ml Weinbrand
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbslenden waschen, trocken tupfen, leicht klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit einem Esslöffel Butter von beiden Seiten scharf anbraten. Die Schalotten abziehen, mit den Morcheln fein schneiden und zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Anschließend das Ganze mit Weinbrand ablöschen und flambieren. Das Fleisch herausnehmen und in den Ofen geben. Die Sahne und den Weißwein angießen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwei Eier aufschlagen und mit Mehl und etwas Salz zu einem glatten Teig verarbeiten, bis er Blasen wirft. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen, den fertigen Teig in einen Spätzlehobel geben und direkt in kochendes Wasser fallen lassen. Sobald die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit Eiswasser abschrecken. Vor dem Anrichten die Spätzle kurz in zerlassener Butter schwenken. Die Kalbslenden, die Spätzle mit der Morchelrahmsauce auf Tellern anrichten.

Tanja Gellert am 02. Dezember 2009

## Kalb-Medaillons mit grünen Nudeln

### Für 2 Personen

4 Kalbsmedaillons, a 50 g	50 g Schweizer Emmentaler	150 g Blattspinat
2 Tomaten, fest	1 Bund Blattpetersilie	1 Zweig Basilikum
2 Eier	200 g Mehl	60 g Kräuterbutter
750 ml Sahne	30 ml Wermut	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Spinat waschen und trocken schleudern, in Wasser aufkochen und gut ausdrücken. Anschließend in den Mixer geben. Die Eier trennen und den Spinat mit dem Eigelb vermischen. Etwas Muskat reiben. Mit Salz und Muskat würzen. Das Mehl hinzugeben und das Ganze zu einem Teig verarbeiten. Anschließend in den Kühlschrank stellen. Die Petersilie und das Basilikum zupfen und fein hacken. Die Tomaten in heißes Wasser geben und abschrecken lassen. Die Haut abziehen, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Den Käse reiben und zusammen mit der Sahne in einen Topf geben. Die Petersilie hinzugeben und aufkochen lassen. Die Kräuterbutter einrühren. Den Wermut zugeben und bei schwacher Hitze reduzieren. Tomatenwürfel und Basilikum zur der Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank holen, ausrollen und schmale Bandnudeln herstellen. Anschließend die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen, salzen und in Alufolie einwickeln. In den Ofen geben und circa sechs Minuten garen. Die Kalbsmedaillons zusammen mit den grünen Nudeln anrichten und mit der Rahmsoße beträufeln.

Robert Kronester am 01. März 2010

## Kalb-Medaillons mit Pfifferlingen

### Für 2 Personen

4 Kalbsmedaillons, a 100 Gramm	200 g Pfifferlinge	6 Kartoffeln
4 Scheiben Bacon	100 ml Kalbsfond	50 ml Weißwein, trocken
100 g Crème double	2 Schalotten	0,5 Bund Petersilie, glatt
50 g Butter	1 TL Mehl	5 g Kümmel, gemahlen
2 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser gar kochen. Die Medaillons waschen und trocken tupfen. Mit Pfeffer und Salz würzen und jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln. Anschließend die Medaillons in Öl von beiden Seiten anbraten. 30 Gramm Butter und den Kümmel mit in die Pfanne geben und etwa sieben Minuten weiter braten. Dabei das Fleisch immer wieder mit der Kümmelbutter übergießen. Anschließend im Ofen warm stellen. Eine Schalotte abziehen, fein schneiden, im Bratensatz anschwitzen und mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen und den Fond angießen. Die Crème double einrühren und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Soße etwa fünf Minuten köcheln lassen. Die Pfifferlinge putzen und halbieren. Eine Schalotte abziehen, fein würfeln und in der restlichen Butter anschwitzen. Die Pilze dazugeben und etwa fünf Minuten braten. Die Petersilie hacken und dazu geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Kartoffeln in Butter schwenken. Die Medaillons zusammen mit den Pfifferlingen und den Kartoffel anrichten. Die Soße darüber geben und mit Petersilie dekorieren.

Joachim Herbst am 10. September 2009

## Kalb-Medaillons mit Pilzen und Risotto

### Für 2 Personen

2 Kalbsfiletmedaillons, a 130 g	2 Scheiben Schinken	175 g Pilze
150 g Risottoreis	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
100 ml Weißwein	250 ml Gemüfefond	50 g Parmesan, am Stück
1 Zweig Salbei	1 Zweig Basilikum	1 Zweig Petersilie, glatt
1 Ei	50 ml Portwein, weiß	100 ml Kalbsfond
0,5 EL Butterschmalz	0,5 EL saure Sahne	0,5 EL Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und eine Hälfte davon im Olivenöl glasig dünsten. Den Reis dazu geben und mit dünsten lassen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Eine Hälfte davon pressen, dazugeben und das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Nach und nach mit dem Gemüfefond aufgießen und das Ganze unter regelmäßigem Rühren etwa 20 Minuten garen, bis der Risottoreis bissfest ist. Den Parmesan reiben und etwa 25 Gramm davon unterrühren. Die Kalbsfiletmedaillons waschen, trocken tupfen und zu Taschen aufschneiden. Das Ei trennen. Die Kräuter klein hacken. Den restlichen Parmesan, die Kräuter, die saure Sahne und das Eigelb miteinander vermengen und in die Fleischtaschen füllen. Mit dem Schinken umwickeln, anschließend mit Holzspießen verschließen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsmedaillons darin auf jeder Seite zwei Minuten anbraten und anschließend im Ofen zehn Minuten fertig garen. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und im Bratsud anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Portwein und dem Kalbsfond aufgießen. Die Soße auf ein Drittel einkochen lassen. Das Risotto auf Tellern geben, mit den Pilzen belegen und mit der Soße beträufeln. Die Kalbsfiletmedaillons darauf anrichten und servieren.

Herminio Eschle am 30. September 2009

## Kalb-Medaillons mit Schnitt-Bohnen

### Für 2 Personen

2 Kalbsmedaillons a 150g	6 Kartoffeln	15 Bohnen, grün
1 Tomate, Strauch	150 g Gurke	1 Bund Dill
1 Zweig Rosmarin	2 Scheiben Gouda	100 g Crème-fraîche
50 g Butter	1 TL Senf, mittelscharf	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest kochen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomate vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden, anschließend die Kerne entfernen. Die Gurke waschen und schräg in Scheiben schneiden. Den Dill fein hacken. Die Medaillons aus der Pfanne nehmen, auf ein Backblech legen und abwechselnd mit der Gurke, dem Dill, den Tomatenscheiben und einer Scheibe Käse belegen. Anschließend die Medaillons für acht Minuten im Backofen gratinieren. Die Crème-fraîche in die Pfanne mit dem Bratensatz geben und zwei Minuten einkochen. Die Bohnen waschen und in Salzwasser zwei Minuten kochen. Anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Die Kartoffeln abgießen und mit 50 Gramm Butter und einem Rosmarinzweig in einer Pfanne schwenken. Die Bohnen mit den Medaillons und den Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit der Soße und etwas Dill garnieren.

Nilgün Bedir am 03. Februar 2010

# Kalb-Medaillons, Pastis-Erdbeeren, Oliven-Kartoffel-Püree

## Für 2 Personen

4 Kalbsmedaillons a 80 g	400 g festk. Kartoffeln	150 g Erdbeeren
75 g grüne Oliven	1 Zitrone, unbehandelt	1 EL Ziegen-Frischkäse
50 ml Gemüsefond	4 EL Pastis	80 ml Olivenöl
0,5 Bund Basilikum	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 Zweige Oregano	4 Zweige krause Petersilie	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin 15 Minuten gar kochen. Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen, mit dem Handballen in Form drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend 20 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons auf jeder Seite mit den Rosmarin-, Oregano- und Thymianzweigen zwei Minuten anbraten. Danach die Medaillons aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Die Erdbeeren vom Grün befreien und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Blätter des Basilikums und der Petersilie abzupfen und fein hacken. Die Zitrone halbieren und einen Teelöffel Zitronensaft auspressen. Die Oliven grob hacken. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Kartoffeln abgießen. Den Gemüsefond zu den Kartoffeln geben und das Ganze erhitzen. Anschließend die Kartoffeln im Fond fein zerdrücken. Den Ziegen-Frischkäse und das übrige Olivenöl unter die gestampften Kartoffeln rühren und die Oliven sowie die Petersilie unterziehen. Das Püree mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erdbeeren in die Pfanne zu den Kalbsmedaillons geben und eine Minute unter vorsichtigem Wenden braten. Mit Pastis ablöschen, das Basilikum dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Erdbeeren und dem Püree auf warmen Tellern anrichten und servieren.

Stanislaw Schmidt am 17. Mai 2010

## Kalb-Piccata an Tomaten-Oliven-Soße

### Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, dünn	200 g Nudeln	4 Romatomaten
1 Zitrone, unbehandelt	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
75 g Oliven, schwarz	1 Schote Chili, klein	3 Zweige Basilikum
4 EL Mehl	2 Eier	75 g Parmesan
3 EL Butter	1 TL Tomatenmark	2 EL Traubenkernöl
100 ml Gemüfefond	50 ml Weißwein, trocken	1 EL Wermut
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1 Prise Paprikapulver, scharf
Salz	Pfeffer, weiß	

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen. Die Tomaten vom Strunk befreien, 15 Sekunden in kochendes Wasser tauchen, die Haut abziehen, entkernen und das Tomatenfleisch klein schneiden. Die Schalotte abziehen und fein würfeln und die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen. Die Blätter vom Basilikum zupfen. Die Schalotte in einer Schwenkpfanne mit einem Esslöffel Olivenöl goldgelb andünsten. Den Knoblauch halbieren, die Oliven würfeln und die Chilischote klein schneiden. Das Ganze zu den Zwiebeln geben, anschwitzen und mit dem Wermut und dem Weißwein ablöschen. Anschließend die Tomaten, das Tomatenmark und den Gemüfefond hinzufügen und mit dem Zucker und Salz abschmecken. Die Flüssigkeit 15 Minuten köcheln lassen und um die Hälfte reduzieren lassen. Abschließend die Soße mit etwas weißem Pfeffer abschmecken, durch ein feines Sieb streichen und dann zugedeckt am Herdrand warm stellen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien mit dem restlichen Olivenöl dünn klopfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Schnitzel mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen. Die Eier mit einer Gabel verquirlen. Den Parmesan reiben und vier Esslöffel davon unter die Eier mischen. Das Fleisch durch das Mehl ziehen, übriges Mehl abklopfen und dann in der Eier-Käse-Mischung wenden. Das Fleisch in einem Esslöffel Butter und dem Traubenkernöl bei mittlerer Hitze beidseitig vier Minuten goldgelb braten. Die Kalbspiccata mit den Nudeln und der Tomaten-Oliven-Soße auf Tellern anrichten und mit der restlichen Butter, den Basilikumblättern und dem Parmesan garnieren.

Fabienne Suter am 29. Oktober 2009

## Kalb-Rücken-Steak mit Auberginen, Gorgonzola-Cannellini

### Für 2 Personen

2 Kalbsrückensteaks, a 180 g	1 Aubergine	10 Kartoffeln,Drillinge
400 g Cannellini-Bohnen	4 Zehen Knoblauch	60 g Gorgonzola
120 ml Sahne	40 g Butter	1 Zweig Salbei
3 Zweige Rosmarin, frisch	140 ml Olivenöl	Rosmarin-Orangen-Salz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln würfeln und in 100 Millilitern Olivenöl in einer Pfanne goldbraun frittieren. Zwei Zweige Rosmarin vierteln, zwei Zehen Knoblauch abziehen und beides nach drei Minuten zu den Kartoffeln geben. Das Ganze auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kalbsteaks waschen, trocken tupfen und mit dem Rosmarin-Orangen-Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 20 Milliliter Olivenöl erhitzen und darin die Steaks zwei Minuten anbraten. Den restlichen Rosmarin abzupfen, die übrigen Knoblauchzehen abziehen und andrücken und zum Fleisch dazugeben. Das Ganze für sechs Minuten im Ofen weiter garen lassen. Danach das Fleisch in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen. Die Sahne, die Butter und den Gorgonzola in eine Kasserolle geben und bei geringer Hitze schmelzen lassen. Die Bohnen abgießen, die Salbeiblätter abzupfen und beides zur Soße geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Aubergine in Scheiben schneiden, beidseitig salzen und kurz ziehen lassen. Anschließend mit dem restlichen Olivenöl einreiben und in einer Grillpfanne bei starker Hitze anbraten. Die Kalbsrückensteak mit den Auberginen, den Rosmarinkartoffeln und den Gorgonzola-Cannellini anrichten.

Henning Engelage am 21. Oktober 2009

## Kalb-Roulade mit Mozzarella und Brokkoli-Couscous

### Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel a 80 g	250 g Brokkoli	1 Schalotte
1 Möhre	1 Stange Lauch	1 Stange Staudensellerie
2 getrocknete Tomaten, in Öl	80 g Mozzarella	2 Zweige Basilikum
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 EL Pinienkerne
1 EL Mehl	1 TL Tomatenmark	1 EL Butter
1 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsefond	150 ml Kalbsfond
80 ml Rotwein	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und anschließend fein hacken. Die getrockneten Tomaten fein hacken. Den Mozzarella in feine Würfel schneiden. Das Basilikum zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Pinienkerne, die getrockneten Tomaten, den Mozzarella und das Basilikum miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und dünn plattieren. Die Mozzarella-Tomaten-Mischung auf die Kalbsschnitzel geben, zu Rouladen aufrollen und mit Holzspießen fixieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Rouladen darin von allen Seiten anbraten. Anschließend aus dem Topf nehmen und mit dem Bratenrückstand beiseite stellen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre putzen, die Enden abschneiden und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Den Sellerie fein würfeln. Den Lauch von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Würfel schneiden. Die Schalotte, die Möhre, den Sellerie und den Lauch in dem Bratenrückstand anschwitzen und das Tomatenmark dazu geben. Anschließend das Ganze mit dem Kalbsfond und dem Rotwein aufgießen und die Rouladen wieder hinein geben. Den Thymian- und den Rosmarinzwig mit in den Topf geben und das Ganze zugedeckt etwa 15 Minuten schmoren lassen. Anschließend die Rouladen heraus nehmen und die entstandene Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Brokkoli putzen und die Röschen vom Strunk abtrennen, in die Küchenmaschine geben und so zerkleinern, dass er aussieht wie Couscous. Die Butter in einem Topf erhitzen, den Brokkoli darin anschwitzen, mit dem Gemüsefond ablöschen und alles erhitzen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsrouladen mit Mozzarella, dem Brokkoli-Couscous und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Franka Illeditsch am 21. Oktober 2010

## Kalb-Schnitzel im Parmesan-Mantel mit Kartoffel-Salat

### Für 2 Personen

2 Kalbschnitzel	500 g Kartoffeln, fest	100 g Semmelbrösel
1 Biozitrone	2 Eier	1 rote Zwiebel
2 EL Kapern	6 Kapernäpfel	6 getrocknete Tomaten
10 grüne Oliven	10 schwarze Oliven	1 Bund glatte Petersilie
200 g Parmesan	125 g Butterschmalz	2 EL Dijon-Senf
100 ml süße Sahne	50 g Butter	100 ml Geflügelfond
100 ml Olivenöl	100 ml Sonnenblumenöl	50 ml Weißer Balsamico-Essig
50 ml Weißweinessig	Mehl	Pfeffer
Meersalz		

Wasser in einem Topf erhitzen. Die Butter in den Topf geben und die Kartoffeln ungeschält darin garen. Den Geflügelfond in einem weiteren Topf erhitzen. Die rote Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Zwiebelwürfel und die Petersilie in den Geflügelfond geben und köcheln. Den weißen Balsamico und den Weißweinessig, den groben Senf und Sonnenblumenöl verrühren. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden. Die Oliven und die Kapern vierteln und mit den Tomaten vermengen. Die Kartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Meersalz und Pfeffer würzen, in die Brühe geben und fünf Minuten ziehen. Die Marinade und die Tomaten, Oliven und Kapern zufügen und vermischen. Das Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Schnitzel auf eine gölte Frischhaltefolie legen und plattieren. Das Ei in einem Teller verquirlen. Die Sahne leicht anschlagen und zu dem Ei geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und zusammen mit dem Semmelbrösel zu dem Ei geben. Die Schnitzel in Mehl und anschließend in der Parmesan-Ei-Mischung wenden. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin anbraten. Anschließend das Schnitzel auf einem Teller anrichten und den Kartoffelsalat dazu geben. Mit Petersilie und den Kapernäpfeln garnieren.

Hildegard Gerecke am 28. Juni 2010

## Kalb-Schnitzel Melba mit Erbsen-Püree

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 140 g	200 g festk. Kartoffeln	300 g Erbsen, TK-ware
1 reifer Pfirsich	1 unbehandelte Zitrone	1 Frühlingszwiebel
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 rote Chili-Schote
1 Vanilleschote	2 EL Aprikosenkonfitüre	20 g Butter
120 g Schlagsahne	2 EL Obstessig	1 Bund Kresse
1 Prise Zucker	Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Die Erbsen zu den Zwiebeln geben und etwa acht Minuten garen. Drei Esslöffel Erbsen herausnehmen und beiseite legen. Die Schlagsahne zu den Erbsen geben und das Ganze pürieren. Die Schale von der Zitrone abreiben. Den Pfirsich schälen, halbieren, vom Stein lösen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chili-Schote längs halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und fein hacken. Anschließend das Mark der Vanilleschote herauskratzen und beiseite stellen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin die Frühlingszwiebel, den Knoblauch und die Chili-Schote dünsten. Den Obstessig, die Aprikosenkonfitüre und das Vanillemark hinzugeben. Die Mischung vom Herd nehmen und die Pfirsichwürfel untermischen. Die Kartoffeln abgießen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Kartoffeln mit einem Schneebesen unter das Erbsenpüree heben. Die Erbsen unterrühren und das Püree mit Salz, Zucker und dem Zitronenabrieb abschmecken. Die Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite etwa drei Minuten braten. Die Kresse von dem Boden schneiden. Die Kalbsschnitzel mit der Pfirsich-Salsa und dem Erbsenpüree auf Tellern anrichten und mit der Kresse garnieren.

Gabriele Pfänder am 26. April 2011

# Kalb-Schnitzel mit Balsamico und Kartoffel-Spalten

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	200 g kleine Frühkartoffeln	1 Radicchio
2 Frühlingszwiebeln	4 eingel., getr. Tomaten	20 g Butter
50 g Schlagsahne	50 ml Rinderfond	3 EL Aceto Balsamico
1 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Oregano
1 Zweig Thymian	Olivenöl	1 Prise Rohrzucker
Chilipulver	0,5 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Die Schnitzel leicht plattieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Radicchio waschen, trockenschütteln und ebenfalls in Streifen schneiden. Anschließend die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Kartoffeln gut waschen und in Viertel schneiden. Die Rosmarinnadeln, die Oregano- und die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl mit zwei Esslöffeln Wasser vermischen und das Paprikapulver, die Kräuter und Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Kartoffeln hinzugeben und alles gut vermengen. Die marinierten Kartoffeln für 20 bis 25 Minuten im Backofen garen. Die Butter und einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Schnitzel auf jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Die Schnitzel herausholen und warmhalten. Die Frühlingszwiebeln und den Radicchio in die Pfanne geben und unter Rühren andünsten, bis der Radicchio zusammenfällt. Mit dem Rinderfond und dem Balsamico ablöschen und die Schlagsahne unterrühren. Anschließend die Tomaten hinzufügen und die Sauce einmal kräftig aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Rohrzucker abschmecken. Die Basilikumblätter vom Stiel zupfen, hacken und für die Garnitur beiseitelegen. Die Schnitzel mit der Balsamico-Sauce und den mediterranen Kartoffelspalten auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Kathrin Schäfer am 09. Mai 2011

## Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln auf einem Spinatbett

### Für 2 Personen

180 g Kalbsschnitzel	6 Scheiben Bacon, dünn	6 Kartoffeln, fest
150 g frischen Blattspinat	2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone, unbehandelt	200 ml Kalbsfond	100 g Margarine
1 EL kalte Butter	1 TL Crème-fraîche	Gewürzsalz
Pfeffer, schwarz		

Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Den Bacon in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen, klein hacken und einen Teil beiseite legen. In einer Pfanne die Hälfte der Margarine erhitzen und darin die Kartoffelscheiben anbraten. Anschließend die Temperatur senken und die Zwiebeln mit dem Bacon zu den Kartoffeln geben. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Spinat waschen und trocken schleudern. 30 Gramm Margarine in einer Pfanne erhitzen und darin die restlichen Zwiebeln, den Knoblauch und den Spinat erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Gewürzsalz würzen. Abschließend die Crème-fraîche unterrühren. Von einer Zitrone zwei dicke Scheiben abschneiden und in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und auf einer Seite mit Gewürzsalz und Pfeffer würzen. Die übrige Margarine in die Pfanne geben und anschließend das Kalbsschnitzel auf der gewürzten Seite kurz scharf anbraten, anschließend wenden und noch eine Minute auf der anderen Seite weiter braten lassen und die Temperatur verringern. Das Kalbsschnitzel mit den Zitronenscheiben aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abdecken. In derselben Pfanne den Kalbsfond kurz erhitzen und mit der kalten Butter montieren. Das Kalbsschnitzel von der Folie befreien und mit dem Spinat, den Kartoffeln und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Gabi Gangei am 21. April 2010

## Kalb-Schnitzel mit Radieschen-Kartoffel-Salat

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 180 g	1 kg feste Kartoffeln	3 Eier
1 Zitrone	10 Radieschen	2 Schalotten
2 Frühlingszwiebeln	1 Bund Schnittlauch	2 TL Süßer Senf
100 g Mehl	100 g Paniermehl	500 ml Gemüsebrühe
30 ml Weißweinessig	50 ml Sonnenblumenöl	Prise Zucker
Butterschmalz	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Währenddessen die Gemüsebrühe, das Öl, Weißweinessig, Zucker, Senf, Salz und Pfeffer vermischen und zu einem Salatdressing verarbeiten. Die Schalotten und die Frühlingszwiebeln abziehen. Schnittlauch, Zwiebeln und Schalotten fein hacken und zu dem Dressing geben. Die Radieschen putzen und die Enden abschneiden. Die Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden, noch warm zusammen mit den Radieschen zum Dressing geben und ziehen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie flach klopfen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und auf einen Teller stellen, ebenso wie das Mehl und Paniermehl. Öl in einer Pfanne erhitzen. Dann die Kalbsschnitzel nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und von beiden Seiten in einer heißen Pfanne in schwimmendem Fett ausbacken. Die Zitrone halbieren. Zum Servieren den lauwarmen Radieschen-Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und die Schnitzel und die Zitronenhälften daneben anrichten.

Dieter Rothmann am 08. Oktober 2010

## Kalb-Schnitzel mit Sherry-Soße und Kräuterseitlingen

### Für zwei Personen

4 Kalbsschnitzel, a 100 g	150 g Kräutersaiblinge	1 Zitrone
1 Vanilleschote	1 Zweig Thymian	50 g Butter
1 EL gemahlener Kümmel	50 ml Sherry	100 ml Geflügelfond
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller zum vorheizen in den Ofen geben. Frischhaltefolie ausbreiten und mit etwas Olivenöl begießen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen die Folie legen. Die Schnitzel leicht plattieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsschnitzel von beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensud mit dem Sherry ablöschen und anschließend mit dem Fond aufgießen. Anschließend um die Hälfte einkochen lassen. Die Pilze säubern und in kleine Stücke schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Pilze goldbraun anbraten. Die Soße vom Herd nehmen und mit fünfzig Gramm kalter Butter binden. Ein Stück Zitronenschale abschneiden. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schale und die Hälfte des Vanillemarks in die Soße geben. Den Thymian in die Soße geben. Das Ganze kurz aufkochen lassen, und anschließend die Zitronenschale und den Thymian aus der Soße nehmen. Die Schnitzel zum Durchziehen in die Soße geben. Den Rest der Butter zu den Pilzen geben. Etwas Zitronenschale reiben und zusammen mit dem Kümmel zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und mit der Soße und den Kräutersaiblingen auf den Tellern anrichten und servieren.

Susanne Pichler am 03. Februar 2011

# Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Soße, Tomaten-Avocado-Salat

## Für 2 Personen

150 g dünne Kalbsschnitzel	200 g grüne und rote Tagliatelle	200 g Parmesan
1 rote Paprikaschote	1 Chilischote	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 Avocado, reif	2 Tomaten
1 Zitrone, groß	1 Zweig Koriander	3 Zweige Rosmarin
Olivöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen im Grillmodus auf 180 Grad vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, in Frischhaltefolie einschlagen und behutsam plattieren. Anschließend die Schnitzel wieder aus der Folie nehmen und halbieren. Den Parmesan reiben. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und klein hacken. Die Paprikaschote ebenfalls halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Ganze mit etwas geriebenen Parmesan vermengen und beiseite stellen. Die Schale der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen. Eine Knoblauchzehe mit etwas Salz zerdrücken und mit etwas Pfeffer, Zitronensaft und Öl cremig rühren. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin gar kochen. Eine weitere Knoblauchzehe grob hacken, die restliche Zehe mit dem Handballen leicht andrücken. Etwas Olivöl in einer Pfanne erhitzen und die beiden Knoblauchzehen darin glasig andünsten. Den Rosmarin zupfen und dazugeben. Anschließend die Schnitzel in die Pfanne auf den Knoblauch und den Rosmarin geben. Das Fleisch beidseitig kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den in der Pfanne verbliebenen Rosmarin mit dem Knoblauch in eine feuerfeste Form geben und erst die Zitronenscheiben, dann das Fleisch darauf platzieren. Die Schnitzel mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Parmesan, bis auf einen kleinen Rest zum Dekorieren, bestreuen. Die Form etwa fünf Minuten in den Ofen geben. Die Avocado schälen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten ebenfalls halbieren, den Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salat anrichten, indem die Avocado und die Tomaten auf den Tellern garniert werden. Das Ganze mit der Zitronen-Knoblauch-Marinade beträufeln und mit dem Paprika-Chili-Zwiebel-Gemisch bestreuen. Den Koriander zupfen und klein hacken. Das Kalbsschnitzel mit dem Tomaten-Avocado-Salat und den Tagliatelle auf Tellern anrichten, mit dem Koriander und dem restlichen Parmesan garnieren und servieren.

Matthias Ulrich am 17. November 2010

## Kalb-Schnitzel, Erbsen-Püree, Röstzwiebeln, Tomaten-Salat

### Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel a 250 g	300 g mehlig. Kartoffeln	150 g Erbsen
4 Zwiebeln	3 rote Kirschtomaten	3 gelbe Kirschtomaten
3 schwarze Kirschtomaten	3 grüne Cocktailtomaten	300 g Paniermehl
200 g Mehl	1 Muskatnuss	2 Eier
50 g Butter	Butterschmalz	100 ml Sahne
4 EL Olivenöl	2 EL Balsamicoessig	2 EL Himbeernektar
2 EL Honig	500 ml Frittieröl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Die Erbsen etwa 10 Minuten ebenfalls in Salzwasser kochen. Die Tomaten vierteln. Das Olivenöl mit dem Balsamicoessig und etwas Himbeernektar mischen. Die Marinade mit Salz, Pfeffer, Zucker und Honig abschmecken und über den Tomatensalat geben. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend in Mehl wälzen, durch die zerschlagenen Eier ziehen und in dem Paniermehl wenden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel goldbraun braten. Die Kartoffeln pürieren, mit etwas Butter, Salz, Sahne, und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Erbsen stampfen und leicht unter das Kartoffelpüree heben. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und die Ringe halbieren. Das Frittieröl erhitzen und die Zwiebeln etwa 2 Minuten frittieren. Die Kalbsschnitzel mit dem Erbsenpüree, den Röstzwiebeln und dem Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sofia Heilert am 07. Februar 2011

## Kalb-Schnitzel, Pistazien, Graupen-Risotto, Steinpilze

### Für 2 Personen

2 dünne Kalbschnitzel a 150 g	300 g Graupen	1 Zitrone
1 Zwiebel	50 g frische Steinpilze	50 g getrocknete Steinpilze
100 g Pistazien, ohne Schale	1 Bund glatte Petersilie	250 g Pecorino
6 EL Butter	4 EL Sahne	5 EL Brandy
5 EL trockener Weißwein, Riesling	1500 ml Geflügelfond	Olivenöl
Mehl	Salz	Pfeffer, schwarz

50 Gramm der Pistazien klein hacken. Die getrockneten Steinpilze klein hacken und in lauwarmem Wasser einlegen, bis sie leicht bedeckt sind. Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl farblos anschwitzen. Die Graupen hinzufügen und ebenfalls farblos anschwitzen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit dem Wein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Anschließend die eingeweichten Steinpilze und das Einweichwasser dazugeben und wieder fast vollständig einkochen lassen. Den Geflügelfond zum Kochen bringen und dann nach und nach in das Graupenrisotto geben, bis die Graupen gerade bedeckt sind. Häufig umrühren. Das Graupenrisotto so lange garen, bis das Risotto bissfest, aber auch recht flüssig ist. Die frischen Steinpilze putzen und in einer Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten. Die Petersilie fein hacken, den Pecorino reiben und beides unter das fertige Graupenrisotto rühren. Mit einigen Spritzern Saft aus der Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, mit einem Plattiereisen abflachen und auf beiden Seiten mit Mehl bestreuen. Etwas Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel nur kurz von jeder Seite anbraten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, die gehackten Pistazien hinzugeben und alles kurz in der Pfanne schwenken. Anschließend den Brandy hinzufügen und flambieren. Die Sahne schlagen und dem Risotto unterziehen. Die frischen Steinpilze über das Risotto geben. Die Kalbschnitzel auf einem Teller anrichten, mit grob gehackten Pistazien bestreuen, das Risotto dazulegen und servieren.

Frank Stellmach am 21. Dezember 2010

# Kalb-Schnitzel, Spiegelei auf Toastbrot, Bratkartoffeln

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	2 fest kochende Kartoffeln	100g magerer Speck
1 Kopfsalat	2 Zwiebeln	200 g Paniermehl
2 Scheiben Toastbrot	3 Eier	100 g saure Sahne
120 ml Sahne	1 TL Balsamico-Essig	Butterschmalz
Rapsöl	Tabasco	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Kopfsalat zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Sahne, 50 Milliliter Rapsöl, die saure Sahne und den Balsamico zu einem Dressing verrühren und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln, die Zwiebeln und den Speck darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Ein Ei verquirlen. Das Kalbsschnitzel im Ei wenden und danach in dem Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel darin braten. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, zwei Spiegeleier darin braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Toastbrot tosten und das Spiegelei drauf geben. Das Schnitzel mit dem Spiegelei auf dem Toastbrot, Bratkartoffeln und den Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Günter Flemming am 25. August 2010

## Kalb-Steak mit Baby-Spargel und Büffel-Mozzarella

### Für 2 Personen

2 Kalbssteaks, a 130 g	10 Stangen grüner Babyspargel	4 Cherrytomaten
1 kleiner Zucchini	0,5 Bund Frühlingszwiebeln	1 Chili-Schote
1 Zitrone	150 g Mozzarella	0,5 Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	2 Zweige Minze	125 ml trockener Weißwein
100 ml Sahne	100 ml Olivenöl	Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Spargel kurz kochen und dann blanchieren. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen stellen. Für das Zucchini-Salat-Dressing die Minze zupfen und klein hacken. Die Chili-Schote der Länge nach aufschneiden, den Strunk und das Kerngehäuse entfernen und klein hacken. Nur die Hälfte der Chili-Schote verwenden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Schale einer halben Zitrone reiben. Den Zitronensaft, die Zitronenschale und das Olivenöl mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu der Minze und dem Chili geben. Den Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Das Dressing darüber geben. Für die Kalbssteaks etwas Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Kalbssteaks waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und kurz grillen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und klein hacken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Frühlingszwiebeln hineingeben. Dann die Steaks dazugeben und mit dem Spargel und dem Mozzarella belegen. Anschließend braten. Für die Sauce den Pfannensud mit dem Weißwein ablöschen. Den Strunk der Tomaten und die Kerne entfernen und die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Den Thymian zupfen. Die Tomatenwürfel und den Thymian dazugeben. Die Petersilie zupfen, klein hacken und dazugeben. Den Spargel aus dem Ofen nehmen. Die Steaks auf einem Teller anrichten und die Sauce darüber geben. Den Zucchini-Salat als Beilage drapieren.

Carolin Bendel am 31. Mai 2011

## Kalb-Steak mit Morchel-Soße und Spargel-Risotto

### Für 2 Personen

2 Kalbsteak, a 200g	160 g Risottoreis	200 g grüner Spargel
20 g Morcheln, getrocknet	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
100 g Parmesan	0,25 Bund Petersilie, glatt	100 g Butterschmalz
70 g Butter	180 ml Crème-fraîche	250 ml Weißwein, trocken
5 ml Wermut	75 ml Kalbsfond	60 ml Hühnerfond
100 ml Erdnussöl	2 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen und die Teller darin vorwärmen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Die Morcheln halbieren, reinigen und mit Küchentrepp trocknen. Das Einweichwasser durch einen Kaffeefilter gießen und für die Soße reservieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Eine Schalotte klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Die Morcheln dazugeben, mit 50 Milliliter Weißwein und dem Wermut reduzieren lassen. Die Crème-fraîche dazugeben und bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Mit dem Einweichwasser der Morcheln nach Bedarf abschmecken. Den Hühnerfond in einem Topf erwärmen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die zweite Schalotte und den Knoblauch klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen, den Wein ganz reduzieren lassen und dann den restlichen Weißwein dazugeben, auch einkochen lassen. Jetzt den heißen Hühnerfond dazugeben und den Reis fertig garen. Dann die Spargelspitzen dazugeben. Mit Parmesan, Butter, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Butterschmalz und das Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian hinzugeben. Die Kalbssteaks auf beiden Seiten kurz anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmhalten. Das Fett aus der Pfanne in eine Schüssel geben, mit dem Kalbsfond glacieren und weiche Butter dazugeben. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Das Fleisch aus dem Backofen holen und zusammen mit dem Risotto auf Tellern anrichten. Mit der Morchelsoße übergießen und mit Petersilie garnieren.

Helga Roggli am 25. Mai 2010

# Kalb-Steak mit Petersilien-Pesto und Rosmarin-Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Kalbsrückensteaks, a 160 g	10 Drillinge	4 Strauchtomaten, klein
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	40 g Parmesan	20 g Pinienkerne
80 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Drillinge in Salzwasser 15 Minuten kochen. Anschließend 50 Milliliter Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze fünf Minuten anbraten. Die Rosmarinnadeln abzupfen, über die Kartoffeln verteilen und diese mit Pfeffer würzen. Die Kalbsrückensteaks waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zehn Milliliter Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten je zwei Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. Die Tomaten vom Strunk befreien, neben das Fleisch setzen und beides acht Minuten im Ofen backen. Anschließend das Fleisch herausnehmen, in Alufolie wickeln und fünf Minuten ruhen lassen. Für das Pesto den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Petersilie zupfen und einige Blätter zur Dekoration beiseite legen. Die restlichen Blätter und den Schnittlauch fein hacken. Die Pinienkerne, den Knoblauch, die Petersilie, den Schnittlauch, den Parmesan und das restliche Olivenöl in einen Topf geben und mit dem Mixer pürieren. Das Steak auf einem Teller mit den Tomaten und den Ofenkartoffeln anrichten und mit dem Pesto garnieren. Abschließend das Ganze mit Petersilienblättern dekorieren.

Gabriele Bosse am 15. Oktober 2009

# Kalb-Steak, Fächer-Kartoffel, Portwein-Soße, Spinat-Salat

## Für 2 Personen

2 Kalbssteaks, a 200 g	2 große, festk. Kartoffeln	100 g frischer Spinat
150 g Schalotten	2 EL Walnusskerne	1 EL süßer Senf
3 EL Butter	100 ml Portwein	100 ml Kalbsfond
6 EL Olivenöl	2 EL Balsamicoessig	1 Zweig Thymian
schwarzer Pfeffer	Salz	Meersalz

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser ca. 10 Minuten vorkochen. Anschließend zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Kartoffeln abgießen, jeweils eine Seite abflachen und in kleinen Abständen quer einschneiden. Die Kartoffeln auf ein Backblech geben, mit Butter der flüssigen Butter bestreichen, mit grobem Meersalz bestreuen und für circa 15 Minuten im Ofen goldgelb backen. Den Spinat waschen, putzen und gut trocken schleudern. Die Schalotten abziehen und würfeln. Die Thymianblätter zupfen und fein hacken. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Anschließend die Steaks für zehn Minuten im Ofen bei 140 Grad Umluft gar ziehen lassen. Einen Esslöffel Butter in die Pfanne mit dem Bratenfett geben und die Schalotten darin andünsten. Anschließend den Thymian hinzugeben und das Ganze mit dem Portwein und dem Kalbsfond ablöschen. Die Sauce etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis sie dickflüssig wird. Aus dem restlichen Öl, zwei Esslöffeln Wasser, dem Essig, dem Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen. Den Spinat mit der Vinaigrette vermengen. Die Walnüsse hacken und darüber streuen. Das Kalbssteak mit der Fächerkartoffel auf Tellern anrichten, mit der Portwein-Schalotten-Soße und dem Spinatsalat garnieren und servieren.

Michael Junglaß am 24. August 2011

# Kalb-Steak-Tatar und Kartoffel-Würfel

## Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet	2 große Kartoffeln, fest	1 Zehe Knoblauch
8 Kirschtomaten	1 Limette, unbehandelt	0,5 Bund Basilikum
1 Bund Frühlingszwiebeln	4 Zweige Koriandergrün	2 Chilischoten
1 EL Korianderkörner, gemahlen	3 EL Pinienkerne	4 EL dunkle Sojasoße
2 EL flüssigen Honig	Olivenöl	Salz
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in etwa vier Zentimeter hohe Steaks schneiden und in der Mitte mit Küchengarn binden. Auf einer Seite die Steaks mit einem scharfen Messer im Schachbrettmuster bis zur Hälfte einschneiden. Auf der nicht eingeschnittenen Seite in einer Pfanne in etwas Olivenöl braten. Die Tomaten vom Strunk befreien und vierteln. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und in kleine Ringe schneiden. Die Chilischoten längs aufschneiden, entkernen und fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Schale der Limette abreiben. Die Blätter des Basilikums und des Koriandergrüns abzupfen und klein schneiden. Alles miteinander vermengen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und auch dazu geben. Das Ganze mit der Sojasoße, dem gemahlene Koriander, Olivenöl, Salz und dem Honig kräftig abschmecken. Die Kartoffelwürfel auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Steaks mit den Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und mit der Vinaigrette garnieren.

Claus Waldhüter am 21. April 2010

## Kalb-Steaks mit Kräuter-Füllung

### Für 2 Personen

2 Kalbssteaks, a 120 g	30 g Frühstücksspeck	400 g Mangold
1 Tomate	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Petersilie, glatt	3 Zweige Kerbel, frisch
3 Zweige Majoran, frisch	1 Bund Basilikum, frisch	3 Zweige Thymian, frisch
1 Bund Schnittlauch, frisch	150 g Mehl	1 EL Paniermehl
4 TL Butter	2 EL Butterschmalz	2 Eier
4 EL Sahne	50 ml Milch	1 Muskatnuss
1 Msp Thymianpulver	1 Prise Currypulver, normal	1 Prise Paprikapulver, scharf
Salz	Pfeffer, weiß	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und die Teller darin anwärmen. Für die Spätzle mild gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Tomate vom Strunk befreien und für 15 Sekunden in kochendes Wasser tauchen. Anschließend die Haut abziehen, die Tomate entkernen und das Tomatenfleisch fein würfeln. Die Petersilie, den Kerbel, den Majoran, das Basilikum und den Thymian zupfen und fein hacken. Den Schnittlauch ebenfalls klein schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen, eine davon halbieren und die halbe Zehe fein schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. In einer Pfanne das Paniermehl in einem Teelöffel Butter goldgelb rösten. Die gewürfelte Tomate, die geschnittenen Kräuter und zwei Esslöffel der Sahne hinzugeben. Anschließend den fein geschnittenen Knoblauch hinzufügen und die Pfanne sofort vom Herd nehmen. Das Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen. Die Kalbsteaks waschen, trocken tupfen, eine Tasche einschneiden und die Kräuter-Tomaten-Mischung in die Tasche füllen. Die Tasche mit den Zahnstochern verschließen und die Ränder gut andrücken. Die Steaks mit Salz, Pfeffer, etwas Thymianpulver, Currypulver und Paprikapulver würzen, in dem Butterschmalz bei mittlerer Hitze beidseitig goldbraun braten und dabei immer wieder mit dem flüssigen Butterschmalz übergießen. Das Fleisch auf die vorgewärmten Teller legen, ein paar Tropfen Zitronensaft zum Butterschmalz geben und die Steaks damit überziehen. Muskatnuss reiben. Das Mehl und die Eier in einer Schüssel vermengen und Milch hinzufügen, bis der Teig schwer vom Löffel fällt und Blasen wirft. Den Teig mit Salz und Muskatnuss würzen und durch ein Spätzlesieb in das kochende Wasser drücken. Sobald die Spätzle an die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend die Spätzle in einer Pfanne mit zwei Teelöffeln Butter anschwitzen. Den Mangold entstielen, wässern und trocken schleudern. Den Frühstücksspeck würfeln und in der restlichen Butter anbraten. Die Schalotten abziehen, würfeln, dann zum Speck geben und kurz andünsten. Nun den Mangold und die zweite Knoblauchzehe hinzufügen und so lange rühren bis das Gemüse zusammenfällt und die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend die Knoblauchzehe wieder ausschöpfen, den Mangold mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit der restlichen Sahne verfeinern. Die Kalbsteaks zusammen mit den Spätzle und dem Mangold auf Tellern anrichten und servieren.

Fabienne Suter am 28. Oktober 2009

## Kalb-Steaks mit Pilz-Risotto und weißem Trüffel-Öl

### Für 2 Personen

2 Kalbmedaillons, a 150 g	150 g Risottoreis	1 Zwiebel
1 Möhre, groß	3 Shiitake-Pilze	10 Champignons
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund glatte Petersilie	Butterschmalz
400 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsesfond	5 EL Trüffelöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Möhre schälen und ebenfalls fein hacken. Die Champignons und die Shiitake-Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit drei Esslöffeln Trüffelöl erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Anschließend die Knoblauchzehe abziehen, zerdrücken und mit der Möhre in den Topf hinzufügen und eine Minute dünsten. Anschließend die Pilze hinzugeben und erneut eine Minute dünsten. Den Risottoreis hinzufügen und alles miteinander vermengen. Anschließend den Weißwein hinzugeben und eine Minute kochen lassen. Inzwischen den Geflügelfond in einem Topf aufkochen. Von Zeit zu Zeit jeweils eine Kelle Fond zu dem Reis hinzufügen. Das Ganze insgesamt 20 Minuten kochen lassen. Die Petersilie zupfen und klein hacken. Kurz vor Ende der Garzeit das restliche Trüffelöl und die Petersilie hinzufügen. Die Kalbfilets waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Filets darin von beiden Seiten braten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Pilz-Risotto und die Kalbsteaks auf Tellern anrichten servieren.

Nehle Scholtz am 08. Juli 2010

## Kalbfleisch-Röllchen mit Bandnudeln auf italienische Art

### Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel a 80 g	130 g Geflügelleber	200 g Bandnudeln, hell
50 g Parma-Schinken	1 Schalotte	3 EL Butter
125 ml Masala	125 ml Geflügelfond	1 Bund Petersilie, glatt
1 Zweig Salbei	Oliveneröl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest garen. Die Schnitzel und die Geflügelleber waschen und trocken tupfen. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Folien plattieren. Die Geflügelleber klein würfeln. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Parma-Schinken klein schneiden. Zwei Blätter Salbei abzupfen und hacken. Die Hälfte der Petersilienblätter ebenfalls abzupfen und fein hacken. Für die Farce zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, die Leber darin anrösten und die Schalotten und den Schinken dazugeben. Das Ganze etwa fünf Minuten anschwitzen und anschließend den Salbei und die Petersilie untermengen. Die Kalbsschnitzel salzen und pfeffern. Die Farce darauf verteilen, zu Rouladen aufrollen und mit Küchengarn binden. Olivenöl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin ringsherum anbraten. Anschließend das Ganze mit Masala und Geflügelfond ablöschen und zugedeckt etwa zehn Minuten garen lassen. Abschließend die Rouladen herausnehmen, die Soße aufkochen lassen und die übrige Petersilie untermengen. Die Bandnudeln abgießend und mit den Kalbsröllchen und der Soße auf Tellern anrichten.

Werner Stary am 07. April 2010

# Kalbfleisch-Röllchen mit Spinat-Knöpfli und Tomaten

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, dünn	100 g Spinat, TK	200 g Cocktailtomaten
1 Zitrone, unbehandelt	225 g Mehl	2 Eier
50 g Parmesan	1 TL Gemüsebrühe, gekörnt	4 EL Pesto, grünes
1 TL Zucker	1 Muskatnuss	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Ein wenig Muskat abreiben. Den Spinat kräftig auspressen, mit zwei Eiern, einer Prise Salz und etwas Muskat fein pürieren. Die Spinatmasse mit 50 Milliliter Wasser und dem Mehl zu einem Teig kneten, bis dieser Blasen wirft. Den fertigen Teig beiseite stellen und etwas gehen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Zwei Blatt Frischhaltefolie mit etwas Öl beträufeln und die Kalbsschnitzel in der Folie sehr dünn klopfen. Die Kalbsschnitzel anschließend der Länge nach durchschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von beiden Seiten kurz anbraten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Parmesan reiben. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und je eine Seite mit dem Pesto bestreichen. Anschließend den Parmesan darüber streuen. Die Schnitzel mit der Parmesan-Pesto-Seite nach innen aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren, in der Pfanne fertig braten und anschließend im Ofen warmhalten. Die Teller ebenfalls zum Vorwärmen in den Ofen geben. Den Spinat-Knöpfli-Teig mit einem Spätzlehobel in das nicht mehr kochende Salzwasser hobeln und ziehen lassen. Wenn die Spinat-Knöpfli oben schwimmen mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Zitrone putzen und einen dünnen Streifen der Schale abschneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Tomatenstücke in einem Topf mit etwas Wasser andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gemüsebrühe und den Zucker sowie die Zitronenschale dazugeben. Anschließend im offenen Topf bei geringer Hitze fünf Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren die Zitronenschale wieder entnehmen. Die Teller und die fertigen Kalbsröllchen aus dem Ofen nehmen. Die fertigen Kalbsröllchen zusammen mit den Spinat-Knöpfli und den Tomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Regina Streitl am 29. März 2010

# Kalbfleisch-Röllchen, Tagliatelle, geschmorter Aubergine

## Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel a 80 g	4 Artischockenherzen	2 Frühlingszwiebeln
1 Aubergine	1 Knoblauchzehe	250 g Tagliatelle
50 g Pecorino, am Stück	kalte Butter	125 ml Kalbsfond
100 ml trockener Weißwein	Olivenöl	1 Bund Rucola
0,5 Bund Basilikum	0,5 Bund Thymian	0,5 Bund Rosmarin
scharfes Paprikapulver	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Tagliatelle in Salzwasser gar kochen. Die Artischockenherzen abtropfen lassen und klein schneiden. Den Rucola waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln von der äußeren Haut und den Enden befreien und in feine Ringe schneiden. Den Pecorino reiben. Basilikum zupfen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und andünsten. Die Aubergine waschen, von den Enden befreien und in Würfel schneiden. Anschließend zu dem Knoblauch in die Pfanne geben und bei geringer Temperatur weich garen. Daraufhin mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit Basilikum bestreuen. Die Artischocken, den Rucola, die Frühlingszwiebeln und den Pecorino vermengen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, etwas flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Artischockenmasse auf den Schnitzeln verteilen, die Schnitzel aufrollen und verschließen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfleischröllchen bei mittlerer Hitze von jeder Seite anbraten. Anschließend den Kalbsfond, den Weißwein und 50 Milliliter Wasser hinzugeben und das Ganze bei geschlossenem Deckel etwa zehn Minuten schmoren lassen. Ein paar Zweige Thymian und Rosmarin hinzugeben und die Sauce einkochen lassen. Anschließend die Zweige wieder herausnehmen, die Sauce mit kalter Butter abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gefüllten Kalbsfleischröllchen mit den Tagliatelle und der geschmorten Aubergine auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Antje Warmbrunn am 15. Juni 2011

## Münsterländer Kalb-Koteletts mit Kresse-Kartoffeln

### Für 2 Personen

2 Kalbskoteletts, a 300 g	300 g festk. Kartoffeln, klein	150 g Rispentomaten
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 EL Butter, kalt
Butterschmalz	100 ml Kalbsfond	Olivenöl
100 ml Weißwein, trocken	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Salbei
1 Bund Brunnenkresse	weißer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Die Tomaten putzen und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und die Tomaten am Strauch darin dünsten. Daraufhin mit Salz würzen. In einer weiteren Pfanne Butterschmalz mit etwas Öl erhitzen. Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen, in die Pfanne geben und von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Koteletts danach zehn Minuten im Ofen ziehen lassen. Den Bratensud beiseite stellen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Zwiebel, den Rosmarin, den Salbei und einen Schuss Weißwein und dem Kalbsfond in der Pfanne mit dem Bratensud einkochen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb in einen Topf geben, kurz wieder erwärmen und mit der kalten Butter binden. Die Kartoffeln abgießen und warm pellen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin fünf Minuten goldbraun braten. Die Kresse zupfen und zu den Kartoffeln geben. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Die Münsterländer Kalbskoteletts mit den Kressekartoffeln und den gedünsteten Strauchtomaten auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Karl Ende am 16. Dezember 2010

## Normannische Kalb-Schnitzel mit Calvados-Äpfeln

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	150 g Bandnudeln, grün	2 Äpfel, Boskoop
3 EL Mehl	100 g Sahne	50 g Crème double
30 g Butter	2 cl Calvados	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer, weiß	

Die Bandnudeln in Salzwasser geben und bissfest kochen. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und anschließend in Scheiben schneiden. 15 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite drei Minuten anbraten. Den Calvados in einer Kelle mit einem Feuerzeug erhitzen und über die Schnitzel gießen. Mit einem Streichholz den Alkohol anzünden und mit der Sahne ablöschen. Die Crème double nun in die Soße einrühren und die Schnitzel darin zehn Minuten garen lassen. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Apfelscheiben hinein geben und auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Schnitzel aus der Soße nehmen und auf vorgewärmte Teller geben. Die angebratenen Apfelscheiben aus der Pfanne nehmen und damit die Schnitzel anrichten. Die Sahne-Soße in den übrig gebliebenen Schmorfond der Apfelscheiben geben und alles kurz einkochen lassen bis es cremig ist. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße über das Fleisch gießen. Die Nudeln abgießen. Den Schnittlauch hacken und zusammen mit den Nudeln zu dem Fleisch auf den Teller geben und anrichten.

Sibylle Ewald am 12. November 2009

## Ossobuco mit Gremolata und Spaghetti

### Für 2 Personen

2 Kalbsbeinscheiben, a 300 g	200 g Spaghetti	1 Zwiebel
1 Karotte	2 Knoblauchzehen	100 g Knollensellerie
1 Knolle Ingwer	1 Zitrone	1 Orange
200 g Dosen-Tomaten	2 TL Tomatenmark	3 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter	0,5 Bund glatte Petersilie	100 ml trockener Weißwein
100 ml Kalbsfond	1 TL Puderzucker	Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Spaghetti in Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Vom Ingwer zwei Scheiben abschneiden. Die Karotte und den Sellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Den Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren lassen. Das Tomatenmark, Zwiebeln, Karotte, Ingwerscheiben und den Sellerie zu geben und kurz anrösten. Anschließend mit dem Wein ablöschen und einkochen lassen. Die Kalbsbeinscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Den Kalbsfond und die Tomaten aus der Dose zugeben. Eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und mit zu dem Fleisch geben. Den Pfanneninhalt zusammen mit den Thymianzweigen und Lorbeerblättern in den Schnellkochtopf geben und schmoren lassen. Für die Gremolata die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Zitrusfrüchte heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein reiben. Dies zusammen mit Salz mischen und in den Mörser geben und zerreiben. Nach und nach etwas Olivenöl zugeben. Das Fleisch und das Schmorgemüse aus dem Topf nehmen und zum warmhalten in den Ofen geben. Die Soße durch ein Sieb passieren und in einem Topf kurz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln auf Tellern anrichten. Das Fleisch und Gemüse aus dem Ofen nehmen und auf die Nudeln geben. Die Gremolata auf das Ganze geben und servieren.

Roland Eser am 26. Juli 2010

# Panierte Kalb-Koteletts mit lauwarmen Kartoffel-Salat

## Für 2 Personen

2 Kalbkoteletts a 200 g	50 g Speck, durchwachsen	300 g Kartoffeln, fest
100 g Feldsalat	1 Zitrone, unbehandelt	1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch	100 g Mehl	100 g Semmelbrösel
1 TL Dijon-Senf	2 TL Senf, mittelscharf	250 g Butterschmalz
50 g Butter	4 Eier	125 ml Milch
250 ml Rinderfond	125 ml Kräuteressig	125 ml Weißweinessig
3 EL Walnussöl	3 EL Rapsöl	1 Prise Kümmel
1 Prise Zucker	Rosenpaprika	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln putzen. Einen Topf mit Salzwasser und dem Kümmel zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Einen weiteren Topf mit Wasser erhitzen und zwei Eier darin acht Minuten fest kochen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und platt klopfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen. Ein paar Zesten von der Zitrone reißen. Die restlichen Eier aufschlagen, mit der Milch, dem Dijon-Senf und der Zitronenschale verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Koteletts zuerst in Mehl, dann in der Eimasse und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die panierten Koteletts bei mittlerer Hitze von beiden Seiten darin anbraten. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und zum Warmhalten, mit ein paar Butterflöckchen besetzt, in den Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen, pellen, in dünne Scheiben schneiden und zum Warmhalten in eine Schüssel mit Deckel geben. Die Eier ebenfalls pellen und in Scheiben schneiden. Den Rinderfond in einem Topf erwärmen. Aus dem warmen Fond, dem Kräuteressig und einem Teelöffel Senf eine Salatsoße herstellen. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken und anschließend zu einer sämigen Soße pürieren. Die Salatsoße über die noch warmen Kartoffelscheiben geben und bei geschlossenem Deckel durchziehen lassen. Eine Pfanne erhitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Den Kartoffelsalat noch einmal abschmecken. Abschließend den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Kartoffelsalat geben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte in kleine Spalten schneiden. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Aus dem Weißweinessig, dem übrigen Senf, dem Zucker, dem Walnussöl und dem Rapsöl eine Vinaigrette herstellen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotte abziehen, in feine Würfel hacken und anschließend mit der Vinaigrette über den Feldsalat geben. Die Kalbkoteletts, den Kartoffel- und den Feldsalat auf Tellern anrichten und mit den Eiern und mit einer Zitronenspalte garnieren.

Astrid Schmitt am 18. Januar 2010

## Paprika-Schnitzel mit selbstgemachten Spätzle

### Für 2 Personen

4 kleine, dünne Kalbschnitzel	1 rote Paprika	1 unbehandelte Zitrone
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	3 Eier
50 g kalte Butter	80 g Schlagsahne	125 ml Gemüsesfond
125 ml Mineralwasser	400 g Mehl	1 TL Puderzucker
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Cayennepfeffer	1 Muskatnuss
1 EL Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Paprikaschote waschen, trocknen, von Stielansatz und Kernen befreien und vierteln. Die Viertel mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Die Oberfläche der Paprika mit etwas Öl bepinseln. Auf der mittleren Schiene im Backofen garen, bis die Paprikahaut dunkle Blasen wirft und sich leicht abziehen lässt. Für die Spätzle Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss, Eier und Mineralwasser zu einem Teig verrühren. Mit einem Kochlöffel aufschlagen, bis der Teig Blasen wirft. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Paprika aus dem Ofen nehmen, die Haut abziehen und die Paprika klein hacken. Die Zwiebel ebenfalls abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Puderzucker in einem Topf mit etwas kalter Butter bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Zwiebel und Paprika darin andünsten. Den Gemüsesfond zum Ablöschen dazugeben und das Gemüse darin weich ziehen lassen. Alles mit einem Stabmixer pürieren und die Sahne zufügen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Cayennepfeffer herzhaft abschmecken und anschließend durch ein Sieb passieren. Die Schale einer Zitrone grob abschneiden, den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Beides einige Minuten in der Soße ziehen lassen und anschließend wieder entfernen. Zuletzt noch etwas von der kalten Butter in die Soße mixen und falls nötig noch nachwürzen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen, salzen und pfeffern. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten anbraten. Mit einer Spätzlepresse oder einem Spätzlehobel den Teig ins kochende Salzwasser geben. Die Spätzle aufkochen lassen, anschließend in einer Pfanne in der übrigen Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat nachwürzen. Die Paprikaschnitzel mit dem Spätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Rudolph Reichenpfader am 27. Dezember 2011

## Parmesan-Schnitzelchen mit Erbsen-Püree

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	250 g Erbsen, Tk	1 rote Paprika
1 Schalotte	1 unbehandelte Zitrone	6 junge Knoblauchzehen
2 Eier	50 g Butter	2 EL Mehl
150 ml Sahne	50 g Parmesan	1 Zweig Minze
5 EL Olivenöl	1 EL Zucker	edelsüßes Paprikapulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und in dem Wasser blanchieren. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen. Die Schnitzel halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Den Parmesan reiben und genau wie das Mehl ebenfalls in tiefe Teller geben. Die Schnitzel zuerst bemehlen, anschließend durch das Ei ziehen und abschließend in dem Parmesan wenden. Die Panade etwas andrücken. Die Erbsen in 500 ml Salzwasser etwa acht Minuten kochen. Die Erbsen anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Erbsenpüree mit Salz, Pfeffer, einem Esslöffel Butter, 50 ml Sahne und einem Teelöffel Zitronensaft abschmecken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und darin glasig anbraten. Die Paprika anschließend von dem Strunk und den Scheidewänden befreien, schälen, ebenfalls klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die übrige Sahne dazu geben und mit Salz und dem Paprikapulver abschmecken. Zwei Esslöffel Olivenöl und 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin etwa eine Minute braten. Das übrige Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin bei hoher Hitze etwas schwenken, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren. Die Parmesanschnitzelchen mit dem Erbsenpüree auf Tellern anrichten. Die Butter mit dem karamellisierten Knoblauch darüber geben und mit der Paprikasoße und einem Minzzweig garnieren.

Gudrun Gerstgrasser am 18. August 2010

## Picatta Milanese mit Tomaten-Tagliatelle

### Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, a 120 g	150 g Tagliatelle	4 Tomaten
1 Schalotte	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	1 Bund Basilikum	2 Zweige Thymian
2 Eier	250 g Parmesan	Mehl
Olivenöl	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Nudeln in Salzwasser garkochen. Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend etwas flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und mit den Eiern vermengen. Das Fleisch in Mehl wenden und durch die Parmesan-Ei-Mischung ziehen. Das Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Für die Sauce die Zwiebel, die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und alles darin anschwitzen. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel mit in die Pfanne geben. Den Thymian zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen. Den Basilikum zupfen, fein hacken und mit den Nudeln vermengen. Den Thymian aus der Soße entfernen und mit den Nudeln vermengen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Schnitzel aus dem Ofen nehmen. Die Nudeln auf Tellern anrichten und die Schnitzel oben auf geben. Jeweils mit Zitronenscheiben garnieren.

Melanie Bittner am 04. April 2011

## Piccata milanese mit glacierten Karotten und Zwiebeln

### Für 2 Personen

200 g Kalbsfilet, dünn	1 Scheibe Toastbrot	1 Ei
3 Karotten	4 Schalotten, klein	1 Zweig Petersilie
20 g Rosinen	20 g Pinienkerne	1 TL Zucker
3 TL Kristallzucker	1 EL Weißweinessig	1 EL Balsamico-Essig, weiß
20 g Butter	3 EL Olivenöl	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei verquirlen und das Toastbrot von der Rinde befreien und anschließend durch ein Sieb streichen. Das Kalbsfilet durch das Ei ziehen und mit den Weißbrotbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin kurz auf beiden Seiten anbraten und anschließend im Backofen warm stellen. Die Rosinen und die Pinienkerne in der Pfanne im Fleischsud erhitzen, den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Anschließend das Ganze mit dem Weinessig ablöschen und auf den Schnitzeln verteilen. Die Karotten schälen, in Scheiben schneiden und mit der Butter, zwei Teelöffeln Kristallzucker, zwei Esslöffeln Wasser und mit Salz 15 Minuten dünsten. Bei Bedarf Wasser nachgießen. Abschließend die Petersilie zupfen, hacken und über die Karotten streuen. Die Schalotten abziehen und halbieren. Den restlichen Kristallzucker karamellisieren und die Zwiebeln hinzufügen. Das Olivenöl, den Balsamico-Essig und 100 Milliliter Wasser hinzufügen und zugedeckt weich kochen. Den Deckel abheben und die Flüssigkeit zehn Minuten verdampfen lassen. Die Piccata milanese auf einem Teller anrichten und mit den Karotten und den Schalotten garnieren.

Brigitte Enders am 07. Oktober 2009

## Piccata Milanese

### Für 2 Personen

1 Kalbsschnitzel a 200 g	150 g Spaghetti	2 EL Semmelbrösel
4 Cherrytomaten	3 Strauchtomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	10 schwarze Oliven	3 getr. Tomaten, in Öl
1 Ei	100 g Parmesan	30 ml Milch
100 g Butterschmalz	2 EL Tomatenmark	125 ml trockener Rotwein
125 ml Gemüsefond	5 EL Balsamico	0,5 Bund Oregano
0,5 Bund Basilikum	Mehl zum mehlieren	Olivenöl
Chiliflocken	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Strauchtomaten kreuzweise einschneiden, kurz in das kochende Wasser geben, danach kalt abschrecken und häuten. Eine Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Den Parmesan reiben. Das Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben. Das Ei mit der Milch, Salz und Pfeffer in einem tiefen Teller verrühren. Weitere Teller mit Mehl, mit dem geriebenen Parmesan und mit den Semmelbröseln bereitstellen. Das Schnitzel mehlieren und in dem Ei, sowie im Parmesan und den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel goldgelb braten. Die Cherrytomaten hinzugeben, kurz mitbraten, herausholen und beiseite stellen. Für die Soße die Zwiebel und die andere Knoblauchzehe abziehen und beides fein hacken. Die Oliven, die getrockneten Tomaten sowie die gehäuteten Tomaten klein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Chiliflocken darin andünsten. Die Zwiebeln, den Knoblauch und das Tomatenmark in die Pfanne geben und ebenfalls andünsten. Anschließend beide Tomatensorten, die Oliven, den Wein sowie den Gemüsefond und den Balsamico hinzufügen und das Ganze etwa 10 Minuten reduzieren. Die Spaghetti im Salzwasser bissfest garen. Die Oregano- und Basilikumblätter abzupfen und klein schneiden. Beides mit in die Soße geben und alles mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Spaghetti mit der Soße und dem Kalbsschnitzel auf Tellern anrichten und mit den Cherrytomaten, dem übrigen Parmesan und Basilikum garnieren.

Christina Schaidt am 29. November 2010

## Piccata Milanese

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	200 g frische Spaghetti	1 Ei
1 unbehandelte Limette	1 Zwiebel	200 g Knollensellerie
1 Knoblauchzehe	20 g Tomatenmark	250 ml trockener Rotwein
250 ml Gemüsefond	200 g Flaschentomaten	100 g Butterschmalz
40 g Parmesan	40 g Mehl	2 EL Semmelbrösel
1 Zweig Majoran	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und den Sellerie schälen. Alles würfeln und in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend das Tomatenmark hinzufügen nochmals anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen und mit dem Fond und den Flaschentomaten auffüllen. Das Lorbeerblatt dazugeben und das Ganze langsam weiterkochen lassen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, etwas flach klopfen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei in einer Schüssel verquirlen und das Mehl auf einen Teller geben. Den Parmesan reiben und mit den Semmelbröseln auf einen Teller vermengen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in dem Ei und danach in der Parmesan-Mischung panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel rundum goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kräuterblätter- und nadeln abzupfen und klein hacken. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Die Soße mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und gegebenenfalls Limettensaft abschmecken. Salzwasser in einem Topf zum Koch bringen, die Spaghetti darin etwa drei Minuten kochen und anschließend abseihen. Die Kalbschnitzel mit den Spaghetti und der Tomatensoße auf Tellern anrichten und servieren.

Günter Masteit am 11. Juli 2011

## Pochiertes Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

450 g Kalbsfilet	5 mehligk. Kartoffeln	1 unbehandelte Zitrone
1 Fenchelknolle	6 Kirschtomaten	1 EL Butter
70 ml Sahne	125 ml Milch	100 ml Gemüsefond
1 EL Distelöl	0,25 Bund Basilikum	0,25 Bund Dill
0,25 Bund Kerbel	0,25 Bund Petersilie	0,25 Bund Schnittlauch
1 Muskatnuss	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Basilikum, den Dill, den Kerbel und die Petersilie abzupfen und zusammen mit dem Schnittlauch klein hacken und vermengen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräutermischung auf ein Stück Frischhaltefolie verteilen und das Fleisch darin wenden. Anschließend das Filet in die Klarsichtfolie einwickeln und zusätzlich mit Alufolie umwickeln. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und das Fleisch darin gar kochen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den Fenchel vom Strunk befreien, halbieren und klein schneiden. Anschließend zwei Zitronenscheiben abschneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fenchel und die Zitrone darin anbraten. Den Gemüsefond dazu geben und kurz aufkochen lassen. Den Fenchel aus der Pfanne nehmen und die Kirschtomaten in der verbleibenden Flüssigkeit kurz andünsten. Die Kartoffeln abgießen, die Butter und die Sahne zugeben und alles zu einem Püree stampfen, je nach Bedarf etwas Milch hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und der Muskatnuss abschmecken. Das Fleisch aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen. Die Folien entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden. Das pochierte Kalbsfilet mit dem Kartoffel-Püree und dem Fenchel auf Tellern anrichten und mit den Kirschtomaten garnieren.

Letizia Füssenich am 25. August 2010

## Provenzalisches Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 170 g	200 g festk. Kartoffeln	150 g Champignons
3 Schalotten	2 Tomaten	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Basilikum
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel glasig andünsten. Die Kartoffelscheiben hinzugeben, unter Wenden anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten in kochendem Wasser kurz überbrühen und anschließend abziehen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die restlichen Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite etwa drei Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Knoblauch und die Schalotten in derselben Pfanne andünsten und die Pilze und die Tomaten hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und das Basilikum zupfen, klein hacken und in die Pfanne geben. Die Kalbsschnitzel zusammen mit dem Champignon-Tomaten-Gemüse und den roh gedämpften Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Claus Gollebeck am 14. März 2011

## Saltimbocca a la Romana mit Fettuccine

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	2 Scheiben Parma-Schinken	120 g Fettuccine
5 Kirschtomaten	1 unbehandelte Zitrone	100 g Mehl
4 EL Butter	100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond
75 g Parmesan	1 Zweig Salbei	0,5 Bund Basilikum
1 Prise Zucker	Olivenöl	Kräutersalz
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Salbeiblätter abzupfen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Anschließend mit je einer Scheibe Schinken und einem Salbeiblatt belegen und beides mit einem Zahnstocher feststecken. Die Schnitze bemehlen, anschließend salzen und pfeffern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin langsam anbraten. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Die Schnitzel mit dem Weißwein, dem Gemüsefond und dem Zitronensaft ablöschen, andünsten und anschließend herausnehmen. Die Bratensoße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und über das Fleisch geben. Den Basilikum abzupfen und kleinhacken. Anschließend Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten mit dem Basilikum und etwas Kräutersalz darin andünsten. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Fettuccini darin bissfest garen. Abschließend den Parmesan reiben und über die Nudeln streuen. Die Saltimbocca a la Romana mit den Fettuccine auf Tellern anrichten und mit den Basilikumtomaten garnieren.

Gudrun Gerstgrasser am 16. August 2010

# Saltimbocca mit grünem Spargel und Salbei-Kartoffeln

## Für 2 Personen

250 g Kalbschnitzel	10 kleine Frühkartoffeln	
7 Stangen grüner Spargel	4 Scheiben Parma-Schinken	1 Zitrone, unbehandelt
1 EL Butter	2 Bund Salbei	1 Bund Liebstöckl
100 ml trockener Weißwein	100 ml Rinderfond	Butter
Zucker	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln in stark gesalzenem Wasser etwa sieben Minuten kochen. Die Salbeiblätter und die Liebstöcklblätter abzupfen. Acht Salbeiblätter beiseitelegen und den restlichen Salbei und die Liebstöcklblätter je fein hacken. Den Spargel von den unteren Enden befreien. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Einen Topf mit 150 Milliliter Wasser aufsetzen und den Saft einer halben Zitrone, die Butter, 20 Milliliter Weißwein, den Liebstöckl, einen Teelöffel Salz und einen halben Teelöffel Zucker dazu geben. Den Spargel darin kurz blanchieren und anschließend abgießen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit je einer Scheibe Parma-Schinken und zwei Salbeiblättern belegen und mit Zahnstochern fixieren. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel mit der belegten Seite nach unten etwa zwei Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Anschließend wenden und von der anderen Seite etwa eine Minute anbraten. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen. Anschließend die Kalbsschnitzel aus der Pfanne nehmen und im Ofen ruhen lassen. Den Bratensatz mit dem Rinderfond ablöschen und reduzieren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die gekochten Kartoffeln halbieren und in der Butter schwenken bis sie goldbraun sind. Anschließend den Salbei dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine zweite Pfanne mit etwas Butter erhitzen und den Spargel darin kurz schwenken. Die Saltimbocca aus dem Backofen nehmen. Das Saltimbocca mit dem grünen Spargel, den Salbeikartoffeln und dem Bratensud auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Lenhard am 22. Juli 2010

## Saltimbocca mit jungem Spinat

### Für 2 Personen

4 Kalbsfilets a 150 g	4 Scheiben Parma-Schinken	4 Scheiben dünner Emmentaler
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g junger Spinat
100 ml Kalbsfond	100 ml Geflügelfond	80 ml Schlagsahne
50 ml trockener Weißwein	Butter	1 Bund Salbei
1 Zweig Thymian	1 Muskatnuss	Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen, im Schmetterlingsschnitt aufschneiden und plattieren. Anschließend mit je einer Scheibe Parma-Schinken, einer Scheibe Emmentaler und mit Salbeiblättern belegen. Die Kalbsfilets aufrollen, festbinden, gegebenenfalls mit Zahnstochern fixieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen von jeder Seiten etwa zwei Minuten anbraten. Den Thymianzweig und den Knoblauch in die Pfanne geben. Anschließend die Kalbsröllchen etwa 15 Minuten im Ofen weiter garen lassen. Die Sahne, den Kalbsfond und den Weißwein in die Pfanne mit dem Bratensatz von den Kalbsröllchen geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und glasig anschwitzen. Anschließend mit dem Geflügelfond aufgießen, aufkochen und reduzieren. Den Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren. Anschließend in Eiswasser abschrecken. Den Spinat in die Soße geben, schwenken und mit etwas Muskatabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend den Spinat abtropfen lassen. Das Saltimbocca mit dem jungen Spinat auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Benedikt Börner am 27. Dezember 2011

## Saltimbocca mit Rosmarin-Kartoffeln-Würfel

### Für 2 Personen

500 g Kalbsfilet	500 g festkochende Kartoffeln	150 g Parma-Schinken
6 EL Butter	250 ml halbtrockener Weißwein	100 ml Sahne
1 Bund Salbei	2 Zweige Rosmarin	Butterschmalz
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Die Kalbsfilets mit einer Scheibe Parma-Schinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Drei Esslöffel Butter und drei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfilets darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Filets aus der Pfanne nehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Den Bratensud mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren. Zwei Esslöffel Butter und die Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Die Rosmarinzwige und ein Teelöffel Butter dazugeben und alles in der Pfanne schwenken. Die Saltimbocca mit den Rosmarin-Kartoffel-Würfeln und der Weißweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 23. August 2010

## Saltimbocca mit Safran-Reis und Weißwein-Soße

### Für 2 Personen

2 dünne Kalbschnitzel à 100 g	4 Scheiben dünner Parma-Schinken	100 g Basmatireis
2 Salbeiblätter	750 ml trockener Weißwein	1 Msp. Safran
100 g Butter	1 TL Mehl	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen, plattieren und mit je einer Scheibe Parma-Schinken und einem Salbeiblatt belegen und mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin nur kurz auf beiden Seiten anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Fleisch mit dem Weißwein ablöschen, einköcheln lassen und mit dem Mehl andicken. Den Reis in leichtem Salzwasser mit dem Safran in einem Topf bissfest garen. Anschließend mit etwas Butter verfeinern. Die Saltimbocca mit dem Safran-Reis auf Tellern anrichten und mit der Weißweinsauce garnieren.

Massimo Cicilano am 12. Dezember 2011

## Saltimbocca mit Salbei-Spaghetti

### Für 2 Personen

4 Scheiben Kalbsfleisch, a 80 g	4 Scheiben Parma-Schinken	150 g Spaghetti
8 Blätter Salbei	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch	4 EL Olivenöl	40 g Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Spaghetti in Salzwasser bissfest garen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jede Scheibe Fleisch ein Salbeiblatt und eine Scheibe Parma-Schinken legen und diese mit den Holzzahnstochern feststecken. Die restlichen Salbeiblätter klein hacken. Die Nudeln abgießen, zwei Esslöffel Olivenöl und den Salbei untermischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Zehn Gramm Butter unter die Nudeln mischen und diese dann zugedeckt warm halten. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Dann die Schnitzel mit der Schinkenseite nach unten in dem restlichen Olivenöl goldbraun anbraten. Anschließend die Schnitzel wenden und eine halbe Knoblauchzehe sowie den Thymian und den Rosmarin hinzufügen. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit der restlichen Butter glasieren und die Schnitzel weitere zwei Minuten braten. Die Schnitzel auf einem Teller zusammen mit den Salbeispaghetti anrichten.

Brigitte Enders am 08. Oktober 2009

## Saltimbocca mit Spaghetti und gebratenem Spargel

### Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, a 50 g	100 g Spaghetti	200 g Spargel, grün
4 Scheiben Parma-Schinken	1 Schote Vanille	1 Zehe Knoblauch
1 Knolle Ingwer	4 Salbeiblätter	25 ml Balsamico, alt
125 ml Weißwein, trocken	50 ml Masala	4 EL Butter, kalt
Olivenöl	Puderzucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt legen und das Ganze mit Holzspießen befestigen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne zerlassen, die Saltimbocca hineingeben und auf der Fleischseite drei Minuten braten. Leicht salzen und pfeffern, herausnehmen und im Ofen warm halten. Den Bratsatz mit dem Weißwein und dem Masala ablöschen und kräftig aufkochen lassen. Die übrige Butter hinzufügen. Anschließend die Saltimbocca wieder zurück in die Pfanne geben. Den Spargel an den Enden schälen und dann in Olivenöl braten. Die Vanilleschote längs halbieren und auskratzen. Das Mark hinzufügen. Den Knoblauch abziehen, halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Eine Scheibe Ingwer schälen und abschließend ebenfalls dem Spargel hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Balsamico und Puderzucker abschmecken und ziehen lassen. Die Spaghetti abgießen und zusammen mit den Saltimbocca, der Soße und dem gebratenen Spargel anrichten.

Gina Hartmann am 16. November 2009

# Saltimbocca mit Zitronen-Kartoffel-Püree, Zucchini-Gemüse

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	2 Scheiben Parma-Schinken	1 Knoblauchzehe
300 g Kartoffeln, mehlig	0,5 Zucchini	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Zitrone	50 g Butter	50 g Pinienkerne
1 Muskatnuss	90 ml heiße Milch	4 EL Sonnenblumenöl
1 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und großzügig salzen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Scheiben schneiden und im Salzwasser garen. Den Salbei waschen, trocknen und in Streifen schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, halbieren und plattieren. Anschließend je ein Salbeiblatt und je eine Scheibe Schinken auf den plattierten Schnitzeln verteilen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und zusammenklappen. Anschließend mit einem Zahnstocher fixieren. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Saltimbocca je eine Minute pro Seite scharf darin anbraten. Den Knoblauch abziehen, durch die Presse drücken und zusammen mit einem Teelöffel Butter zu den Saltimbocca in die Pfanne geben. Die Saltimbocca und den Knoblauch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie geben. Die restlichen Salbeiblätter in einem Teelöffel Butter anbraten und zu den Saltimbocca und dem Knoblauch in die Alufolie geben. Alles verschließen und im vorgeheizten Backofen warmhalten. Die gekochten Kartoffeln abgießen und zusammen mit der Milch, einem Esslöffel Butter und etwas Salz und Pfeffer stampfen. Die Zitrone waschen und auspressen. Zwei Esslöffel Zitronensaft und einen Teelöffel Abrieb der Zitrone zusammen mit einer Prise Muskat ebenfalls zum Kartoffelpüree geben. Die Petersilie waschen, trocknen, klein schneiden und zum Verfeinern unter das Kartoffelpüree heben. Das Olivenöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Die Zucchini waschen, schälen, klein schneiden und mit den Pinienkernen in der Pfanne anrösten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Saltimbocca mit Zitronen-Kartoffelpüree und Zucchini-Gemüse auf einem Teller anrichten, mit etwas Zitronenabrieb garnieren und servieren.

Alla Klein am 12. Oktober 2011

## Saltimbocca Romana auf Risotto Milanese

### Für 2 Personen

2 Kalbschnitzel á 100g	200g Arborioreis	150g Parmesan
2 Scheiben Parma-Schinken	2 Zweige Salbei, frisch	2-3 Fäden Safran
3 EL Butter	500ml Kalbsfond	300 ml Weißwein, trocken
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 70 Grad Umluft vorheizen. Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen. Den Parmesankäse reiben. Die Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Die Salbeiblätter zupfen und die Kalbschnitzel damit belegen. Je eine Scheibe Parma-Schinken auf die Filets legen. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen, das Fleisch hineingeben und von beiden Seiten anbraten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Saltimbocca aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten. Den Bratenfond mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen, zwei Esslöffel Butter unter die Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Esslöffel Butter in einem Topf erwärmen, den Arborioreis hineingeben und kurz andünsten, etwas Kalbsfond dazu geben bis der Reis leicht damit bedeckt ist. Stetig umrühren und hin und wieder etwas Fond hinzu geben bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Anschließend die Safran-Fäden und den Parmesankäse in das Risotto einrühren. Die Saltimbocca Romana mit Risotto Milanese auf Tellern anrichten und servieren.

Leonardo Vaccina am 07. Juni 2010

## Scaloppine al Limone

### Für 2 Personen

2 Kalbschnitzel a 100 g	1 Zitrone, unbehandelt	150 g Brokkoli
20 g Butter	15 g Mandelblättchen	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Brokkoli in das kochende Wasser geben und sechs Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Den Brokkoli abgießen, abdecken und beiseite legen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren und zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie flach klopfen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Etwa sechs Esslöffel Zitronensaft mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen und das Fleisch damit marinieren. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch abtropfen lassen und darin von jeder Seite kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen. Die restliche Marinade in die Pfanne geben, einmal aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter mit den Mandeln in einer zweiten Pfanne aufschäumen lassen und den Brokkoli darin schwenken. Die Kalbschnitzel und den Brokkoli auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren.

Mario Schulz am 15. Dezember 2009

## Sizilianische Kalbfleisch-Röllchen mit grünem Spargel

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 150 g	100 g Speckwürfel, geräuchert	4 Scheiben Parma-Schinken
150 g Tagliatelle	200 g Spargel, grün	1 Zwiebel, klein
20 g Butter	20 g Mehl	100 ml Crème-fraîche
200 ml Kalbsfond	50 ml Weißwein, trocken	3 EL Olivenöl
20 g Thymianblätter	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Tagliatelle in Salzwasser bissfest kochen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen geölter Klarsichtfolie plattieren. Anschließend die Kalbsschnitzel aus der Plastikfolie nehmen, mit Salz und Pfeffer einreiben und mit jeweils zwei Scheiben Parma-Schinken belegen. Das Ganze aufrollen und leicht mehlieren. Die Röllchen mit dem Metzgerfaden umwickeln und zubinden. Die Zwiebeln abziehen und fein hacken. Anschließend die Butter und das Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Kalbsröllchen hinzugeben, braun braten und in den letzten zwei Minuten des Bratens die fein gehackten Zwiebeln in die Pfanne geben und mitbraten. Das Ganze mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel und niedriger Hitze 20 Minuten garen lassen. Den Spargel vom unteren Drittel befreien und in kleine Stücke schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Speckwürfel in etwas Öl anbraten. Die Spargelstücke dazugeben und zwei Minuten mitbraten. Danach die Crème fraîche und die Thymianblätter in die Soße geben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht einreduzieren lassen. Die Kalbsröllchen aus der Pfanne nehmen, vom Metzgerfaden befreien und in Alufolie warm halten. Die Tagliatelle abgießen und in die Soße geben. Die sizilianischen Kalbsröllchen in feine Scheiben schneiden und mit den Tagliatelle anrichten.

Maggy Crüts am 19. November 2009

## Spinat-Involtini mit Kartoffel-Püree

### Für 2 Personen

4 Kalbsschnitzel, dünn 90 g	400 g Kartoffeln, mehlig	200 g Blattspinat
50 g Ricotta	2 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
25 g Butter	125 ml Weißwein, trocken	125 ml Sahne
250 ml Kalbsfond	1 Muskatnuss	Olivenöl
Pfeffer, schwarz	Salz	

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser gar kochen. Anschließend stampfen und die Butter und Sahne unterrühren. Mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken. Den Spinat waschen und in einen Kochtopf geben. Kurz erhitzen, bis die Blätter zusammenfallen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Anschließend mit dem Ricotta bestreichen. Anschließend dünn mit dem Spinat belegen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides über die Schnitzel geben und noch mal mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze zu kleinen Rouladen aufrollen und mit den Spießen feststecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Involtini von allen Seiten anbraten. Den Bratensatz mit dem Weißwein und dem Fond ablöschen und das Ganze bei geschlossenem Deckel weiter garen. Auf die Teller einen Soßenspiegel geben und die Involtini und das Püree daneben anrichten.

Jacqueline Michalsky am 03. März 2010

## Uccelletti Scappati (Kalbfleisch-Spießchen) mit Polenta

### Für 2 Personen

4 Kalbschnitzel a 120g	50 g Panchetta, in Scheiben	50 g gewürfelter Panchetta
50 g Polentagries	50 g geriebener Parmesan	1 Bund Salbeiblätter
Butaris	20 g Butter	5 EL Olivenöl
125 ml Wasser	Salz	Pfeffer
weißer Pfeffer		

Das Kalbfleisch mit dem Fleischklopfer in dünne Scheiben klopfen und in 6 mal 3 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Pancettascheiben ebenso auf die gleiche Größe zurechtschneiden. Das Kalbschnitzel auf ein Brett legen, mit dem Pfeffer würzen, eine Scheibe Panchetta und ein halbes Salbeiblatt drauflegen. Das Fleischstück nun von der schmalen Seite aufrollen. Einen Panchettawürfel mit einem Salbeiblatt auf den Spieß stecken, dann 5 Kalbfleischröllchen aufspießen. Den Abschluss bilden Salbeiblätter und ein weiterer Panchettawürfel. In einer Pfanne Olivenöl und Butter erhitzen und die Spieße portionsweise bei starker Hitze 12 Minuten braten. Für die Polenta das Wasser mit der Butter und etwas Salz zum Kochen bringen. Nach und nach den Polentagries dazugeben. Vom Herd nehmen und das Ganze 10 Minuten quellen lassen. Nun die Polenta gut durchrühren und mit Salz, Pfeffer und dem Parmesan abschmecken. Die Uccelletti Scappati zusammen mit der Polenta auf einem Teller anrichten und servieren.

Manuela Burdack am 15. Februar 2011

## Walnuss-Involtini in Masala mit Polenta

### Für 2 Personen

3 Kalbschnitzel a 125 g, dünn	3 Sch Pancetta-Speck, dünn	50 g Polentagrieß
1 Zucchini, klein	50 g Tomaten in Öl	3 Knoblauchzehen
1 EL Walnusskerne	100 g Mozzarella	50 g Parmesan
50 ml Schlagsahne	10 g Butter, kalt	400 ml Geflügelfond
125 ml Kalbsfond	75 ml Masala	Olivenöl
1 TL Speisestärke	3 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Tomaten fein würfeln. Den Mozzarella in sechs dünne Scheiben schneiden. Eine Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Anschließend die Walnusskerne hacken und die Thymian- und Rosmarinnadeln abzupfen. Eine weitere Knoblauchzehe abziehen und längs halbieren. Den Geflügelfond mit dem halbierten Knoblauch, einem Drittel vom Thymian und dem Rosmarin vier Minuten köcheln lassen. Anschließend den Knoblauch und die Kräuter entfernen. Den Polentagrieß in den kochenden Fond einrieseln lassen und unter ständigem Rühren zu einer glatten Masse verarbeiten. Bei geringer Hitze 20 Minuten quellen lassen, dabei mehrmals durchrühren. Die Pancettascheiben halbieren. Die Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren und flach klopfen. Anschließend die Schnitzel mit je einer halben Scheibe Speck und einer Scheibe Mozzarella belegen. Die Tomatenwürfel, die Walnusskerne und den restlichen Thymian darauf streuen. Die belegten Schnitzel aufrollen und mit Holzspießchen feststecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin rundherum scharf anbraten, dabei den gehackten Knoblauch kurz mit braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Masala und dem Kalbsfond ablöschen. Das Ganze aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze zehn Minuten schmoren lassen. Den Parmesan reiben und beiseite stellen. Die Teller zum Vorwärmen in den Ofen geben. Die Zucchini von den Enden befreien und in Scheiben schneiden. Die restliche Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchinischeiben darin bräunen. Die Knoblauchscheiben kurz mit braten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischröllchen aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Speisestärke mit zwei Esslöffeln kaltem Wasser glatt rühren, in die Soße einrühren, nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die kalte Butter einschmelzen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Polenta mit dem Parmesan und der Butter verrühren. Anschließend vorsichtig drei Esslöffel Schlagsahne unterheben und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Teller und die Fleischröllchen aus dem Ofen nehmen. Die Walnuss-Involtini mit der Polenta und den Zucchinischeiben auf den vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Renate Eichinger am 05. Mai 2010

## Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 160 g	1 Salatgurke	300 g Kartoffeln, fest
210 g Sahne	150 g Semmelbrösel	100 g Schinkenspeck, roh
100 g Mehl	3 Eier	2 Sardellenfilets
2 Zwiebeln	1 Zitrone, unbehandelt	1 Limette, unbehandelt
1 Schalotte	5 EL Butterschmalz	2 EL Olivenöl
1 EL Zucker	1 Zehe Knoblauch	1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Dill	1 Prise Cayennepfeffer	Meersalz, gemahlen
Salz	Pfeffer, schwarz	

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Die Salatgurke schälen und in dünne Scheiben hobeln. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Gurkenscheiben, einem Esslöffel Sahne, etwas Meersalz, Cayennepfeffer und Zucker vermengen und ziehen lassen. Das Schnitzel waschen, trocken tupfen, in Frischhaltefolie einschlagen und plattieren. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Die Eier verquirlen, die Schnitzel durch die Eimasse ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Zwei Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffelscheiben darin anbraten. Die Zwiebeln abziehen und mit dem Speck würfeln. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebeln, den Speck, die Petersilie etwas Cayennepfeffer und etwas Meersalz zu den Bratkartoffeln geben. Die Limette halbieren und den Saft auspressen. Den Dill zupfen und fein hacken. Die Schalotte abziehen, fein würfeln und mit dem Olivenöl, zwei Esslöffeln Limettensaft, dem Zucker, der restlichen Sahne, dem Dill, Meersalz und Cayennepfeffer vermengen. Drei Esslöffel Butterschmalz in einer beschichtete Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldgelb von beiden Seiten vier Minuten lang anbraten. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Bratkartoffeln und die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit je einer Zitronenscheibe und einem Sardellenfilet garnieren. Den Gurkensalat separat servieren und das Limettendressing darüber geben.

Ursula Roessler am 02. November 2009

# Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Portobello-Pilzen

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel	140 g durchwachsener Speck	200 g festk. Kartoffeln
80 g Blauschimmelkäse	4 Portobello-Pilze	200 g kleine Tomaten
4 Zwiebeln	1 unbehandelte Zitrone	10 EL Paniermehl
5 EL Mehl	1 Ei	3 Zweige Thymian
Butterschmalz	Sonnenblumenöl	Olivenöl
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, platt klopfen und dann mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Ei in einem Behälter verquirlen, Das Mehl und das Paniermehl in zwei weitere Behälter geben und dann zuerst das Schnitzel im Mehl, dann im Ei und zuletzt in Paniermehl mehrmals wenden. Für die Füllung die Pilze zuerst säubern, die Stiele abschneiden und fein würfeln. Den Speck ebenfalls klein würfeln, anschließend zwei Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die kleinen Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. Dann etwas Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Hälfte der Speckwürfel darin anbraten. Zwei Minuten später die klein gewürfelten Pilzstiele und die Zwiebeln mit in die Pfanne geben und weitere zwei Minuten andünsten lassen. Den Thymian grob zerhacken und hinzufügen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, aus der Pfanne nehmen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Die Portobello-Pilze mit der Öffnung nach oben auf ein Blech legen und mit der zubereiteten Masse füllen. Den Blauschimmelkäse etwas zerbröseln und über die gefüllten Pilze streuen. Dann die Pilze im vorgeheizten Ofen zehn Minuten backen. Die restlichen Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln sowie die restlichen Speckwürfel darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen, in Scheiben schneiden und mit in die Pfanne geben. Das Ganze knusprig braun anbraten. Für das Kalbsschnitzel etwas Sonnenblumenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und dann das Kalbsschnitzel von jeder Seite fünf bis sechs Minuten goldbraun braten lassen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Wiener Schnitzel mit den Bratkartoffeln und den Portobello-Pilzen auf Tellern anrichten, mit der Zitrone garnieren und servieren.

Francisco Munoz Bauer am 31. Oktober 2011

## Wiener Schnitzel mit gebackenem Gemüse

### Für 2 Personen

400 g Kalbschnitzel	1 Aubergine	1 Zucchini
3 Strauchtomaten	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel
2 Eier	200 ml Schlagsahne	2 EL Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zweig glatte Petersilie
Mehl	Semmelbrösel	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aubergine und die Zucchini von den Enden befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und die Tomaten vom Strunk befreien. Beides ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Rosmarin, den Thymian und die Petersilie abzupfen und kleinhacken. Alles zusammen in eine Auflaufform geben und mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen. Das Gemüse salzen, pfeffern und für 15 – 20 Minuten in den Backofen geben. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in Schnitzel portionieren. Die Ränder leicht einschneiden und flach klopfen. Die Eier mit einer Gabel verquireln und mit der Sahne vermengen. Die Schnitzel in dem Mehl wenden, durch die Eiermasse ziehen und anschließend in den Semmelbröseln schwenken. Die Brösel leicht andrücken und überschüssige Brösel vorsichtig abschütteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten jeweils für etwa fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Abschließend das Fleisch etwas salzen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Wiener Schnitzel mit dem gebackenem Gemüse auf Tellern anrichten und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Christoph Lenger am 14. Juli 2010

## Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 160 g	2 Zitronen	1 Salatgurke
1 Bund krause Petersilie	1 Bund Dill	1 Ei
100 g Crème-fraîche	Mehl	Butterschmalz
Erdnussöl	Paniermehl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Salatgurke schälen, in Scheiben schneiden und anschließend fest ausdrücken um das Gurkenwasser zu reduzieren. Den Dill fein hacken und mit Crème-fraîche zu den Gurkenscheiben geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbsfleischschnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Anschließend das Schnitzel erst in Mehl wenden, dann in Ei und zuletzt in Paniermehl wenden. Olivenöl und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Schnitzel hineinlegen. Nach kurzer Zeit die Hitze reduzieren und das Fleisch fertigbraten. Dabei immer wieder etwas Butterschmalz über das Schnitzel gießen. Die Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Das Schnitzel mit Zitronenscheiben mit dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Manfred Froschmayer am 22. Dezember 2010

# Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Feld-Salat

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 180 g	6 festk. Kartoffeln, klein	1 Birne
1 unbehandelte Zitrone	150 g Feldsalat	200 g Semmelbrösel
60 g doppelgriffiges Mehl	400 g Schweineschmalz	2 Eier
1 EL Preiselbeeren	1 TL Honig	1 TL milder Senf
100 ml Sahne	2 EL Weißweinessig	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Kürbiskernöl	0,5 Bund glatte Petersilie	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser gar kochen. Den Feldsalat zupfen, waschen und trocken schleudern. Den Weißweinessig, das Sonnenblumen- und das Kürbiskernöl, den Senf und den Honig vermengen. Anschließend das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Die Sahne steif schlagen und einen Esslöffel der geschlagenen Sahne mit den Eiern verquirlen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Schnitzel in dem Mehl wenden, durch die Ei-Sahne-Masse ziehen und im Paniermehl wenden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel goldbraun ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Kartoffeln abgießen. Die Petersilie zupfen, fein hacken und über die Kartoffeln geben. Die Birne schälen, vom Kerngehäuse und dem Strunk befreien und halbieren. Eine Hälfte mit den Preiselbeeren garnieren. Das Wiener Schnitzel mit den Petersilienkartoffeln und dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit der Preiselbeer- Birne garnieren und servieren.

Peter Starka am 15. Juni 2011

# Wiener Schnitzel mit steierischem Kartoffel-Gurken-Salat

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 120 g	1 EL Speck	450 g Kartoffeln, fest
1 Knolle Ingwer	1 Wurzel Meerrettich	1 Schalotte
1 Salatgurke	2 unbehandelte Zitronen	1 unbehandelte Orange
0,5 Bund Schnittlauch	100 g Preiselbeeren	1 Ei
25 g Mehl	75 g Semmelbrösel	0,5 EL Butter
100 g Butterschmalz	1 EL Schlagsahne	100 ml Geflügelfond
1 EL Orangenlikör	2,5 EL weißen Balsamico	0,5 EL Dijon-Senf
0,25 TL Kümmel	1 Muskatnuss	100 ml Olivenöl
25 ml Kürbiskernöl	Weißer Malabar-Bio-Pfeffer	Kalahari-Salz

Die Kartoffeln waschen und in einem großen Topf mit Salzwasser und etwas Kümmel gar kochen. Die Kartoffeln anschließend schälen und in Scheiben schneiden. Zwei Stücke Klarsichtfolie mit etwas Öl einreiben. Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und zwischen den Klarsichtfolien dünn klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Muskatnuss reiben. Die Schlagsahne steif schlagen. Die Eier zugeben, in einer Schüssel verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Mehl und die Semmelbrösel auf je einen Teller geben und die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, anschließend durch die Sahne-Ei-Mischung ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Gurke schälen, der Länge nach halbieren und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. In Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit den Kartoffelscheiben vermengen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden. Die Speckwürfel in einer heißen Pfanne in der Butter anschwitzen und die Schalotten dazugeben. Mit dem Balsamico ablöschen, den Geflügelfond zugeben und einkochen lassen. Anschließend den Senf einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die heiße Marinade und das Olivenöl zu den Kartoffel- und Gurkenscheiben geben, gut durchmischen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und zusammen mit dem Kürbiskernöl über den Salat geben. Den Ingwer und den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Preiselbeeren zusammen mit dem Ingwer und dem Meerrettich in einem Topf erwärmen. Die Schale der Orange und der Zitrone abreiben und den Saft der Orange auspressen. Die Schale und den Saft unter die Preiselbeeren mischen. Einen Schuss Orangenlikör zugeben. Das Wiener Schnitzel mit der Soße und dem steirischen Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Bartosz Dziubaczyk am 11. Oktober 2010

# Wiener Schnitzel mit steirischem Kartoffel-Gurken-Salat

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 120 g	450 g Kartoffeln, fest	100 g Butterschmalz
75 g Semmelbrösel	25 g Mehl	200 ml Sahne
100 ml Kalbsfond	1 Salatgurke	1 Zitrone, unbehandelt
1 Schalotte	1 Ei	3 EL Weißweinessig
3 EL Sonnenblumenöl	2 EL Kürbiskernöl	1 EL Speck, am Stück
1 EL Butter	1 EL Senf, mittelscharf	1 Msp Kümmel
1 Bund Schnittlauch	Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln mit etwas Kümmel in kochendes Salzwasser gar kochen. Die Kalbsschnitzel mit Sonnenblumenöl einreiben und zwischen Klarsichtfolie zart klopfen. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne schlagen und einen Esslöffel davon mit dem Ei verquirlen. Das Schnitzel beidseitig in Mehl wenden und durch das Ei und die Semmelbröseln ziehen. Für die Marinade die Schalotte abziehen, zusammen mit dem Speck würfeln und in der Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Weißweinessig und dem Kalbsfond ablöschen und köcheln lassen. Das Ganze mit dem Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abkühlen lassen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Salatgurke schälen und die Hälfte der Länge nach halbieren. Das Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben. Nun die heiße Marinade und das Kürbiskernöl über den Kartoffel-Gurkensalat geben und gut vermengen. Den Schnittlauch fein hacken und darüber streuen. Die Schnitzel in Butterschmalz von beiden Seiten drei Minuten braten. Die Zitrone in Spalten schneiden und mit dem Kalbsschnitzel und dem Kartoffel-Gurkensalat auf Tellern anrichten.

Christel Müller am 30. November 2009

## Wiener Schnitzel mit Tortilla und Tomaten-Salat

### Für 2 Personen

400 g Kalbsschnitzel	300 g mehligk. Kartoffeln	100 g Cherrytomaten
2 Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	4 Eier
Semmelbrösel	Mehl	Butterschmalz
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten frittieren, bis sie goldgelb sind. Anschließend herausnehmen und auf einem Küchentrepp abtropfen. Zwei Eier mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Die abgetropften und noch warmen Kartoffeln zu den Eiern in die Schüssel geben und umrühren. Eine kleine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Ei-Kartoffeln dazugeben. Das Ganze bei mittlerer Hitze zugedeckt stocken lassen. Ab und zu die Tortilla vom Rand lösen und ein wenig nach innen klappen. Sobald die Tortilla stabil erscheint, das Ganze einmal wenden. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Die restlichen Eier verquirlen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Die Schnitzel leicht andrücken und überschüssige Brösel vorsichtig abschütteln. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite etwas fünf Minuten goldbraun anbraten. Die Tomaten putzen und halbieren. Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen und beides sehr fein würfeln. Anschließend beides mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und über die Tomaten geben. Die Wiener Schnitzel mit der Tortilla und dem Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Antonia Rhau am 28. Juli 2011

## Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffel-Salat

### Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel a 160 g	5 feste Kartoffeln	1 unbehandelte Zitrone
1 Zwiebel	1 Ei	2 EL griffiges Mehl
150 g Semmelbrösel	0,5 Bund Schnittlauch	3 EL Butterschmalz
weißer Balsamicoessig	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen, mit dem Mehl mehlieren, in dem Ei und anschließend in den Semmelbröseln wenden. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen, die Schnitzel hinein geben und darin ausbacken. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und anschließend auf Küchentrepp abtropfen lassen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und in dem Topf garen. Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Den Schnittlauch kleinschneiden. Die Kartoffeln würfeln und mit den Zwiebelstücken, den Schnittlauchröllchen, Öl sowie weißem Balsamico vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit dem Kartoffelsalat servieren.

Fanni Max am 17. Januar 2011

## Wiener Schnitzel mit Zucchini-Rösti

### Für 2 Personen

2 dünne Kalbsschnitzel, a 120 g	4 Zucchini	1 Kartoffel
1 Zitrone	3 Eier	2 altbackene Brötchen
150 g Butter	6 EL Mehl	50 ml Sahne
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sich die weißen Molketeilchen am Topfboden und auf der Oberfläche absetzen und die Butter klar aussieht. Die Molke von der Oberfläche abschöpfen und die Butter vorsichtig in einen anderen Topf abgießen. Die Sahne steif schlagen. Die Brötchen zu feinen Bröseln reiben. Zwei Eier aufschlagen, verquirlen und mit Salz würzen. Die geschlagene Sahne locker unterheben. Die Brösel, vier Esslöffel Mehl und die Eimasse jeweils in eine flache Schale geben. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Bögen Klarsichtfolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit einem Plattiereisen dünn klopfen. Die geklärte Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Bröseln wenden und in der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Die Pfanne regelmäßig kräftig rütteln und die Schnitzel ab und zu mit der Butter übergießen. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitrone vierteln. Die Zucchini reiben. Die Kartoffel schälen und ebenfalls fein reiben. Beides miteinander vermengen und die Flüssigkeit herausdrücken. Das Ei aufschlagen und mit zwei Esslöffeln Mehl zu der Masse geben. Mit Salz würzen. Aus der Masse Rösti formen. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Rösti darin ausbacken. Anschließend zusammen mit dem Schnitzel auf Tellern anrichten. Das Schnitzel mit der Zitrone garnieren und servieren.

Marianne Chrzonz am 14. September 2011

## Wiener Schnitzel, frittierte Kartoffeln, Gurken-Salat

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 150 g	200 g festk. Kartoffeln	100 g Semmelbrösel
1 Gurke	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Muskatnuss	2 Eier	3 Zweige Dill
2 EL mittelscharfer Senf	50 g Schmand	2 EL Sahne
3 EL Weißweinessig	80 g doppelgriffiges Mehl	Zucker
Pflanzenfett	Olivenöl	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier aufschlagen und ein paar Zesten der Zitrone reißen. Für die Panade die Sahne leicht anschlagen und unter die verquirlten Eier heben. Die Ei-Sahnemasse mit Muskatnuss, Salz, Pfeffer und den Zitronenzesten würzen und verrühren. Die Schnitzel erst in Mehl wenden, dann durch die Ei-Sahnemasse ziehen. Anschließend mit den Semmelbröseln panieren. Das Pflanzenfett in einem Topf erhitzen. Währenddessen die Kartoffeln schälen und in circa 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Sobald das Fett heiß ist, die Kartoffeln hineingeben und circa 10-15 Minuten goldgelb frittieren lassen. Reichlich Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Anschließend die Schnitzel zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Gurken mit dem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden, die Zwiebel klein würfeln und unter die Gurken geben. Für das Dressing Olivenöl und Weißweinessig vermischen und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Für den Dip den Dill zupfen und mit etwas Pflanzenöl, dem Senf und dem Schmand vermengen und mit Salz, Pfeffer, Zucker abschmecken. Das Wiener Schnitzel mit den frittierten Kartoffeln und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und dazu den Senf- Dill-Dip servieren.

Bernd Prochaska am 28. November 2011

## Wiener Schnitzel, holländische Soße, Gurken-Salat

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 150 g	250 g Kartoffeln, fest	50 g Mehl
50 g Semmelbrösel	4 Eier	2 Salatgurken
1 Zwiebel	1 Zitrone	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch	250 g Butterschmalz	175 g Butter
200 g Crème-fraîche	5 EL Zucker	3 EL Essig
Salz	schwarzer Pfeffer	

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und etwa 20 Minuten lang in dem kochenden Wasser garen. Die Gurken waschen, in dünne Scheiben schneiden, mit Salz würzen und 20 Minuten lang ruhen lassen. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Kalbsschnitzel mit einem Plattiereisen platt klopfen und salzen. Anschließend zuerst in dem Mehl, danach in den Eiern und schließlich in den Semmelbröseln wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel etwa sieben Minuten lang schwimmend frittieren. Die Gurken mit Wasser vom Salz befreien und mit der kleingehackten Zwiebel, dem Zucker, dem Essig und Wasser abschmecken. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Die Zitrone waschen und auspressen. Anschließend den Saft mit einem Eigelb und einer Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab glattmixen. Langsam die geschmolzene Butter während des Pürierens in die Eigelb-Zitronensaftcreme laufen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Crème-fraîche untermischen. Die Kartoffeln abgießen und zusammen mit dem Wiener Schnitzel, der schnellen Sauce Hollandaise und Omas Gurkensalat auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Tobias König am 10. Oktober 2011

# Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Rahm-Schwammerl

## Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel	200 g festk. Kartoffeln	100 g Butterpilze
100 g Champignons	1 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
50 g Mehl	50 g Paniermehl	1 Ei
100 ml Schlagsahne	1 EL Wasser	2 EL Olivenöl
3 EL Butterschmalz	Pfeffer	Salz

Die Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und 20 Minuten in kochendem Wasser gar kochen. Die Kalbsschnitzel leicht flach klopfen. Mit Salz würzen und in Mehl wenden. Das Ei mit einer Gabel in einer Schüssel mit einem Esslöffel Öl, einem Esslöffel Wasser und Salz verquirlen. Das mehlierte Fleisch anschließend durch die Eimasse ziehen und kurz abtropfen lassen. Dann im Paniermehl wälzen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butterschmalz erhitzen lassen und das Fleisch darin von beiden Seiten jeweils zwei Minuten anbraten lassen. Dabei immer wieder vorsichtig vom Boden lösen, damit die Panade nicht zerreißt. Nach dem Braten kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Einen Teelöffel Butterschmalz bei mittlerer Hitze in der Pfanne zerlassen. Die Kartoffeln hinzufügen und durchschwenken. Die Petersilie grob hacken und dazugeben. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. In einer Pfanne einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und unter starker Hitze die Zwiebelstücke darin anbraten. Die Pilze hinzugeben, das Ganze durchschwenken und fünf Minuten braten lassen. Mit der Schlagsahne ablöschen und alles einkochen lassen. Das Schnitzel, die Petersilienkartoffeln und die Pilze auf einem Teller anrichten und servieren.

Nelson Rajendran am 28. März 2011

## Wiener Schnitzel, Schmelzzwiebeln, Streichholz-Kartoffeln

### Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 200 g	4 Kartoffeln, fest	2 Zwiebeln
4 Eier	1 Zitrone, unbehandelte	160 g Butter
125 g Mehl	125 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz
4 EL Weißwein trocken	1 TL flüssiger Honig	1 TL Sambal-Oelek
1 TL Zitronensalz	Pflanzenöl	Frittierfett
Salz	schwarzer Pfeffer	

Eine Fritteuse auf 175 Grad vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Ei aufschlagen und verquirlen. Die Kalbsschnitzel durch das Mehl ziehen, im Ei wenden und mit den Semmelbröseln panieren. Die Kartoffeln schälen und in pommesgroße Stifte schneiden, anschließend in kaltes Wasser geben. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, salzen und in etwas Pflanzenöl fünf Minuten anschwitzen. Anschließend das Ganze mit drei Esslöffeln Weißwein ablöschen, mit 100 Milliliter Wasser auffüllen, den Honig hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Abschließend einen Esslöffel Butter unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen. Die Kartoffelstifte bzw. Pommes auf Küchenkrepp abtropfen und anschließend in der Friteuse frittieren. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kalbsschnitzel darin goldgelb braten. Anschließend die Schnitzel und die Pommes auf Küchenkrepp abtropfen lassen und letztere mit dem Zitronensalz würzen. Die übrigen Eier trennen und das Eigelb mit dem restlichen Weißwein und einem Teelöffel Wasser schaumig rühren. Die restliche Butter in einem Wasserbad zerlassen und nach und nach zu der Eigelbmischung geben. Die Soße anschließend mit etwas Zitronensaft und dem Sambal Oelek abschmecken. Die Wiener Schnitzel mit den Schmelzzwiebeln, den Pommes und der Soße Hollandaise auf Tellern anrichten und servieren.

Aljoscha Sandvoß am 22. Juni 2010

## Zürcher Geschnetzeltes mit Kürbis-Kartoffel-Rösti

### Für 2 Personen

250 g Kalbfleisch	1 Hokkaido Kürbis	3 festk. Kartoffeln
2 Eier	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein	70 ml Schlagsahne
1 EL Weingelee	2 EL Butterschmalz	0,5 Bund Schnittlauch
edelsüßes Paprikapulver	1 Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Kürbis schälen, entkernen, vierteln und fein raspeln. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls fein raspeln. Etwas Muskatnuss reiben und ein Ei trennen. Anschließend die Kürbis- und Kartoffelraspeln, das übrige Ei, das Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatabrieb und etwas Paprikapulver zu einem Teig vermengen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin einen großen Rösti braten. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und sehr klein schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin mit den Zwiebeln und dem Knoblauch anbraten. Anschließend mit dem Weißwein, dem Kalbsfond und 50 Millilitern Schlagsahne ablöschen, einkochen lassen und mit Weingelee abschmecken. Aus dem großen Rösti drei kleine Runde ausstechen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die übrige Schlagsahne steif schlagen. Das Geschnetzelte mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit der steifen Sahne und dem Schnittlauch garnieren.

Daniel Köstlinger-Kratt am 30. August 2010

## Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Gemüse-Rösti

### Für 2 Personen

300 g Kalbfleisch	200 g Kartoffeln, fest	100 g Karotten
100 g Zucchini	150 g Zwiebeln	1 Frühlingszwiebel
1 Zitrone	1 EL Weizenmehl	125 ml Schlagsahne
60 ml Weisswein, Riesling	4 EL Pflanzenöl	Zucker
Salz	frischer Pfeffer	

Die Karotten, die Zucchini und die Kartoffeln schälen und mit einer Reibe in feine Streifen raspeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend kleine Rösti aus der Masse formen und diese in heißem Speiseöl von beiden Seiten in der Pfanne braten. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen, in kleine Streifen schneiden und mit Weizenmehl bestäuben. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und die Streifen darin anbraten. Im Anschluss das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abdecken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zwiebeln abziehen, fein hacken und in der Pfanne dünsten. Anschließend mit Weißwein ablöschen, das Kalbsfleisch und die Sahne hinzu geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Teelöffel Zitronensaft abschmecken und kurz erwärmen. Die Frühlingszwiebel von der äußeren Haut befreien und in Röllchen schneiden. Das Fleisch in der Zwiebel- Sahne-Soße auf einem Teller anrichten, mit geschnittenen Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Julian Schürbücher am 28. Juni 2010

## Zürcher Geschnnetzletes mit Röstli

### Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet	400 g Kartoffeln, mehlig	70 g Champignons, Dose
1 Zwiebel	1 Zitrone	100 g Butter
250 ml Sahne	150 ml Weißwein	Erdnussöl
Mehl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und mit Salz würzen. In einer Pfanne die Hälfte der Butter und Erdnussöl erhitzen. Die Kartoffeln locker in der Pfanne verteilen und die Röstli von beiden Seiten goldbraun anbraten. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Danach in sehr feine Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Erdnussöl erhitzen und das Fleisch scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Den Bratensaft auffangen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. In derselben Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Zwiebeln begeben und dünsten. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und mit in die Pfanne geben. Die Zitrone halbieren und auspressen, den Saft hinzugeben. Den Weißwein begeben und zur Hälfte reduzieren lassen. Den Bratensaft vom Fleisch und die Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Soße geben und gut vermengen. Die Röstli auf Tellern anrichten und das Geschnnetzlete hinzugeben.

Adrian Grabe am 12. April 2010

## Zürcher Geschnnetzletes mit Röstli

### Für 2 Personen

400 g Kalbsfilet	500 g Kartoffeln, fest	125 g Champignons, weiß
1 Zwiebel	125 ml Weißwein, trocken	100 ml Sahne
40 g Butter	60 g Butterschmalz	1 Bund Petersilie, glatt
Salz	Pfeffer, weiß	Pfeffer, schwarz

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in gesalzenem Wasser halb gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in etwa ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Die Filetstreifen in Butter anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Zwiebel und die Pilze im Bratensud anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einreduzieren lassen. Die Sahne angießen und weiter reduzieren lassen. Die Kartoffeln mit einer Reibe reiben. Mit schwarzem Pfeffer und Salz würzen. Einen Röstli in Butterschmalz ausbacken. Das Fleisch mit dem Bratensaft zurück in die Soße geben und mit weißem Pfeffer und Salz abschmecken. Die Petersilie hacken. Den Röstli in zwei Hälften teilen und zusammen mit dem Geschnnetzleten auf Tellern anrichten. Mit der Petersilie dekorieren.

Joachim Herbst am 07. September 2009

## Zürcher Geschnetzeltes

### Für 2 Personen

300 g Kalbschnitzel	250 g Kartoffeln, fest	125 g Champignons
2 Zwiebeln	1 Zitrone, unbehandelt	125 ml Weißwein
200 g Sahne	1 TL Dijon-Senf	2 TL Worcester-Soße
1 Muskatnuss	0,5 Bund Petersilie	2 EL Olivenöl
80 g Butter	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden, eine Zwiebel abziehen und mit einem Zwiebelhacker fein zerkleinern. 50 Gramm Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die Kalbfleischstreifen hineinlegen, hell anbräunen und anschließend warm stellen. Nun die Champignons unter Wenden anbraten, zum Schluss die Hälfte der Zwiebelstücke hinzugeben und goldgelb schmoren lassen. Das Ganze mit dem Wein ablöschen und die Hitze reduzieren. Die Worcester-Soße und den Senf hinzufügen, zugedeckt fünf Minuten andünsten und abschließend die Sahne einrühren. Muskat reiben. Das Fleisch zurück in den Topf geben und Muskat, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Hälfte der Zitronenschale reiben und ebenfalls zur Soße geben. Zugedeckt drei Minuten ziehen lassen. Die restliche Zwiebel abziehen und drei Viertel fein würfeln. Die Kartoffeln auf einer Reibe grob raffeln. Die Kartoffeln mit den Zwiebelwürfeln, Muskat und Salz mischen. Das Öl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse mit Hilfe von zwei Ausstechringen hineingeben und so lange braten, bis die Unterseite knusprig braun ist. Die Rösti anschließend wenden und die Unterseite ebenfalls goldbraun braten. Die Petersilie fein hacken. Das Geschnetzelte mit den Rösti auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Eva Schaefers am 26. Oktober 2009

## Zigeuner-Schnitzel mit Pommes-frites

### Für 2 Personen

2 Kalbschnitzel, a 150 g	3 Kartoffeln, festkochend	3 Scheiben Frühstückspeck
1 Paprika, rot	1 Bund Frühlingszwiebeln	0,5 Bund Petersilie, frisch
150 ml Tomatenmark	50 g Mehl	400 ml Kalbsfond
Öl	Butter	Olivenöl
Paprikagewürz, rosenscharf	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika halbieren, entkernen und von den Scheidewänden befreien. Anschließend schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen und in dünne Ringe schneiden. Den Speck ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Das Mehl mit etwas Paprikapulver mischen und die Schnitzel leicht damit einreiben. Das überschüssige Mehl abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin kurz von beiden Seiten anbraten und Farbe nehmen lassen. Butter dazugeben, die Schnitzel in Alufolie einschlagen und im Backofen warm stellen. Die Frühlingszwiebeln, Paprika und Speck in die Pfanne der Schnitzel geben, das Tomatenmark und Butter hinzugeben und das Ganze anbraten. Mit dem Kalbsfond ablöschen und den Bratsatz vom Boden lösen. Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in längliche Stifte, also zu Pommes Frites, schneiden, wässern und gut trocknen. Einen Topf mit Frittieröl erhitzen und die Streifen darin vorfrittieren. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Nach kurzer Zeit erneut in das heiße Fett geben und knusprig braun frittieren. Die Paprikasoße mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas von der Bratenflüssigkeit zur Soße geben. Die Petersilie zupfen. Das Zigeunerschnitzel zusammen mit den Pommes frites und der Soße anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Ingo Punzmann am 14. September 2009

# Index

- Artischocke, 63  
Aubergine, 18, 44, 63, 86  
Avocado, 51
- Bohnen, 1, 16, 41, 44  
Brät, 7, 13, 20, 22  
Bratkartoffeln, 19, 49, 54, 74, 84, 85  
Bries, 20  
Brokkoli, 7, 45, 80
- Cordon-bleu, 2–5  
Couscous, 15, 45
- Erbsen, 22, 47, 52, 68
- Filet, 6–8, 21–24, 26–30, 32, 35, 40, 59, 70, 73, 76, 84, 97  
Fleisch, 14, 15, 18, 31, 61–63, 77, 81, 82, 96
- Geschmnetzeltes, 14, 30–32, 96–98  
Gurke, 8, 14, 41, 84, 86, 88, 89, 92, 93
- Haxe, 65
- Kürbis, 87–89, 96  
Kohlrabi, 14  
Kotelett, 8, 36, 37, 64, 66
- Lauch, 45
- Möhren, 5, 14, 15, 21, 22, 24, 28, 45, 61, 65, 70, 96  
Mangold, 7, 60  
Medaillon, 38–42, 61
- Nudeln, 6, 9, 12, 28, 39, 43, 51, 61, 63–65, 69, 71, 74, 77, 78, 81
- Paprika, 18, 51, 66, 99  
Piccata, 11, 43, 70–72  
Pilze, 4, 11, 19–21, 25, 28, 31, 32, 36, 38–40, 50, 53, 56, 61, 74, 85, 94, 97, 98  
Polenta, 82, 83
- Röllchen, 9, 61–63, 81  
Rösti, 26, 27, 91, 96, 97
- Rücken, 44, 57  
Radicchio, 48  
Radieschen, 14, 49  
Ragout, 18, 25  
Reis, 10, 13, 14, 21, 28, 34, 37, 40, 56, 61, 77, 80  
Rettich, 27, 88  
Romanesco, 22  
Rosenkohl, 22  
Roulade, 1, 16, 17, 33–35, 45, 81, 83  
Rucola, 10, 63
- Saltimbocca, 74–80  
Sauerampfer, 21  
Schnitzel, 1–5, 10–13, 15–17, 19, 33, 34, 43, 45–54, 64, 67–69, 71, 72, 74, 75, 77–83, 98, 99  
Schoten, 22, 28, 59  
Sellerie, 24, 45, 65, 72  
Spargel, 9, 24, 25, 28, 33, 55, 56, 75, 78, 81  
Spinat, 11, 36, 39, 49, 58, 62, 76, 81  
Steak, 44, 55–61
- Vitello, 16
- Wiener-Schnitzel, 84–95
- Zucchini, 18, 31, 33, 37, 55, 79, 83, 86, 91, 96