

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Kalb

2012-2014

122 Rezepte

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

Inhalt

Überbackene Involtini mit Rösti	1
Überbackenes Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Soße und Gnocchi	2
Bayerisches Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	3
Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Rucola-Salat	4
Cordon bleu mit buntem Gemüse	5
Cordon bleu mit Creme-Champignons, Möhren, Zuckerschoten	6
Cordon bleu mit Kartoffel-Schnitzen und Ofen-Gemüse	7
Cordon Bleu mit Kroketten und grünem Salat	8
Drei Kalb-Röllchen, Kartoffel-Creme-brulée, Romanesco	9
Faschierte Kalb-Butter-Schnitzel mit Kartoffel-Püree	10
Galette mit Spargel und Kalb-Filet	11
Gefüllte Kalb-Röllchen mit Bandnudeln	12
Gefülltes Kalb-Kotelett mit Risotto	13
Geschnetztes 'Zürcher Art' mit Kartoffel-Rösti	14
Involtini di vitello mit Bandnudeln und Fenchel	15
Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Rösti und Baby-Spargel	16
Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Bandnudeln, Sahne-Soße	16
Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Gemüse, Kartoffel-Schaum	17
Kalb-Filet im Speck-Mantel mit Bratkartoffel-Salat	18
Kalb-Filet in Pinienkern-Kräuter-Kruste mit Gnocchi	19
Kalb-Filet mit Champignon-Risotto	20
Kalb-Filet mit Gorgonzola und Zucchini	21
Kalb-Filet mit Käse-Spätzle und gedünsteten Zwiebeln	21
Kalb-Filet mit Kartoffel-Risotto und Bohnen-Pilz-Gemüse	22
Kalb-Filet mit Kartoffel-Stampf, Rotwein-Pflaumen-Soße	23
Kalb-Filet mit Pancetta, Weißwein-Soße, Orangen-Möhren	24

Kalb-Filet mit Petersilien-Kasspatzen und Pilz-Soße	25
Kalb-Filet, Honig-Mandel-Soße, Zuckerschoten, Bandnudeln	25
Kalb-Filet-Steaks, Erbsen-Risotto, Pilz-Spinat-Pfanne	26
Kalb-Fleisch mit Joghurt-Soße und schwarzen Bandnudeln	27
Kalb-Geschnetzeltes mit Basmati-Reis und Pilzen	28
Kalb-Geschnetzeltes mit Brezen-Knödeln	29
Kalb-Geschnetzeltes mit Fenchel und Meerrettich-Rahm	29
Kalb-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, Servietten-Knödeln	30
Kalb-Geschnetzeltes mit Rösti	30
Kalb-Geschnetzeltes mit Reis und Kirschtomaten-Salat	31
Kalb-Geschnetzeltes, Champignons und Bandnudeln	32
Kalb-Gröstl	32
Kalb-Gulasch mit Spätzle und kleinem Salat	33
Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Würfeln und Romanesco	34
Kalb-Kotelett mit Tomaten, Wein-Senf-Soße und Salat	35
Kalb-Lendchen mit Gorgonzola-Soße und Kartoffel-Kroketten	36
Kalb-Medailon-Gemüse-Türmchen mit Zucchini-Spaghetti	37
Kalb-Medailons mit Gemüse-Spaghetti und Trüffel-Rahm	38
Kalb-Medailons mit Kartoffeln und Früchten	39
Kalb-Medailons mit Lauch-Gemüse, Champignons	40
Kalb-Medailons mit Zitronen-Verbene, Feigen, Polenta	41
Kalb-Medailons, Kartoffel-Möhren-Püree, Madeira-Soße	42
Kalb-Röllchen mit Mozzarella und römischen Grieß-Nocken	43
Kalb-Rücken mit Bries, Pfifferlingen und Erbsen-Püree	44
Kalb-Rücken mit Lauch und Kartoffel-Stroh	45
Kalb-Rücken-Steak mit Kräuter-Butter	46
Kalb-Rücken-Steak, Schalotten-Ragout, Kartoffel-Roulade	47
Kalb-Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Käse-Knöpfle	47
Kalb-Roulade im Pancetta-Mantel mit Risotto	48
Kalb-Schnitzel 'Jäger Art' mit Kartoffel-Brei	49
Kalb-Schnitzel an Marsala-Soße mit Kartoffel-Stampf	49
Kalb-Schnitzel in Sesam-Panade mit Asia-Kartoffel-Salat	50

Kalb-Schnitzel mit Bandnudeln und Tomaten-Pesto	51
Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Champignons	51
Kalb-Schnitzel mit Granatapfel-Soße und Kartoffel-Püree	52
Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Püree und Zitronen-Soße	53
Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Salat Berliner Art	54
Kalb-Schnitzel mit Marsala-Soße und Peperonata	54
Kalb-Schnitzel mit Marsala-Soße, Kartoffeln und Brokkoli	55
Kalb-Schnitzel mit Nuss-Panade und Radieschen-Salat	55
Kalb-Schnitzel mit Safran-Risotto und Marsala-Soße	56
Kalb-Schnitzel mit Trüffel-Kartoffel-Püree, Gurken-Salat	57
Kalb-Schnitzel mit Weißwein-Zitronen-Soße, Rucola-Salat	58
Kalb-Schnitzel mit Wein-Schalotten und Kartoffeln	58
Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Rahm-Soße, Safran-Risotto	59
Kalb-Schnitzel, Mangold, Kartoffel-Würfeln, Limetten-Soße	60
Kalb-Schnitzel, Zitronen-Soße, Rucola-Gorgonzola-Nudeln	60
Kalb-Schnitzel-Röllchen, Frischkäse, Kartoffel-Püree	61
Kalb-Steak mit Knöpfli, Möhren und Morchel-Rahm-Sauce	62
Kalb-Steak mit Whisky-Soße, Safran-Risotto und Blumenkohl	63
Kalb-Tatar Wiener Art mit Pfeffer-Kartoffeln	63
Kalbfleisch mit Calvados-Soße und Mini-Rösti	64
Kebab von Kalb-Fleisch mit Kartoffeln und Joghurt-Creme	65
Piccata Graz vom Kalb mit Spaghetti	65
Piccata milanese mit Gnocchi und Tomaten-Schinken-Soße	66
Piccata milanese mit Safran-Risotto und Brokkoli-Röschen	67
Pochiertes Kalb-Filet mit Blattspinat und Risotto	68
Süß-scharfes Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat	69
Saltimbocca alla romana mit Kartoffel-Stroh	69
Saltimbocca alla romana mit Kartoffel-Walnuss-Püree	70
Saltimbocca alla romana mit Risotto	71
Saltimbocca alla romana mit Zitronen-Kartoffel-Püree	72
Saltimbocca mit Blattspinat	72
Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Marsala-Soße	73
Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Weißwein-Soße	73

Saltimbocca mit Linsen-Gemüse	74
Saltimbocca mit Paprika-Risotto und Ziegen-Frischkäse	75
Saltimbocca mit Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille	76
Saltimbocca mit Rotwein-Graupen	77
Saltimbocca mit Zitronen-Kartoffel-Püree	78
Scharfes Wiener Schnitzel mit Spargel-Salat und Risi bisi	79
Schnitzel 'alla pizzaiola' mit Tagliolini	80
Schnitzel mit Sambal-Oelek-Soße, Rösti-Talern, Pfirsichen	81
Türmchen vom Kalb-Filet, Kartoffel-Puffer, Erbsen-Püree	82
Vitello patata	83
Wiener Schnitzel in Pfeffer-Knusper-Panade	84
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Kraut-Salat	84
Wiener Schnitzel mit Gurken-Rahm-Salat	85
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Ecken und Mayonnaise	86
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Endivien-Salat	87
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Püree und Möhren-Salat	87
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Reis	88
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Stampf und Butter-Möhren	89
Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln	90
Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gurken-Salat	90
Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren	91
Wiener Schnitzel mit Speck-Bratkartoffeln	92
Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat	93
Zürcher Kalb-Geschnetzelttes mit Nudeln	93
Zürcher Kalb-Geschnetzelttes mit Rösti-Talern	94
Zürcher Kalb-Geschnetzelttes mit Rösti	94
Zürcher Kalb-Geschnetzelttes, Rösti, Gurken-Salat	95
Zitronen-Kalb-Filet mit Kartoffel-Püree an Möhren	96
Zitronen-Kalb-Filet mit Rote-Bete-Carpaccio	97
Zitronen-Kalb-Schnitzel mit Safran-Risotto	98
Zitronen-Kalb-Schnitzel, grüner Salat, Zitronen-Dressing	99

Überbackene Involtini mit Rösti

Für zwei Personen

4 Kalbschnitzel à 80 g	50 g Serranoschinken	350 g feste Kartoffeln
6 getrocknete Tomaten	100 g grüne Bohnen	2 kleine Zwiebeln
1 EL Butter	30 g Parmesan	150 g Frischkäse
100 g Sahne	2 TL Rinderfond	3 Zweige Estragon
Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer, Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Blätter von dem Estragon abzupfen. Die Schnitzel mit je einer Scheibe Serranoschinken, einer getrockneten Tomate und 3 Blättern Estragon belegen. Das Fleisch aufrollen und mit den Holzspießen zusammenstecken. Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Anschließend die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und die Hitze reduzieren. Anschließend etwas Sonnenblumenöl in die Pfanne geben und je einen Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze zehn Minuten goldbraun anbraten, anschließend die Rösti wenden und erneut zehn Minuten braten. Anschließend im Ofen warm stellen. Die Bohnen waschen, von den Enden entfernen und mit einem Garn portionsweise bündeln. In einen Topf mit kochendem Salzwasser fünf Minuten garen. Die Sahne in einem Topf erhitzen, den Frischkäse unterrühren, mit dem Rinderfond, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf mit den Bohnen abgießen, die Bohnen kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Die Fleischröllchen aus dem Ofen nehmen und in heißen Butter rundum in einer Pfanne anbraten. Die Bohnen und die Fleischröllchen nebeneinander in eine gefettete Auflaufform geben. Die Soße dazugießen. Anschließend die Fleischröllchen mit Parmesan bestreuen und für sechs Minuten in den Ofen goldbraun backen. Auf einem Teller die Involtini mit den Rösti anrichten und mit der Soße garnieren.

Stefanie Brunner am 14. Mai 2012

Überbackenes Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Soße und Gnocchi

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	250 g mehligk. Kartoffeln	200 g Pizzatomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
25 g Hartweizengrieß	300 g Paniermehl	200 g Weizenmehl (Typ 405)
1 Ei	125 g Mozzarella	Butter
2 EL Tomatenmark	2 EL Paprikamark	4 Zweige Rosmarin
1 Bund Thymian	Petersilie	scharfes Paprikapulver
Öl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und dann im Wasser gar kochen. Dabei darauf achten, dass sie nicht zerfallen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Dann das Ei aufschlagen und in einen tiefen Teller geben. Danach salzen und pfeffern und die Schnitzel darin wenden. Das Paniermehl in eine Auflaufform geben, die Schnitzel anschließend dazulegen und etwas Paniermehl darüber häufen. Öl in einem Topf erhitzen, dann die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein hacken. Kurz in dem Öl anschwitzen. Dann den Rosmarin klein hacken und den Thymian zupfen. Die Pizzatomaten, das Tomatenmark, das Paprikamark, den Thymian und den Rosmarin dazugeben. Das Ganze kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Im Anschluss die Schnitzel von beiden Seiten für etwa zwei bis drei Minuten in etwas Öl anbraten. Die Tomatensoße in eine Auflaufform füllen und die Schnitzel hineinlegen. Dann den Mozzarella in Scheiben schneiden und diese auf die Schnitzel legen. Das Ganze zum Überbacken in den Backofen geben. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und zerdrücken. Anschließend mit dem Mehl, dem Grieß und etwas Salz vermengen und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Aus dem Teig eine etwa zwei Zentimeter breite Rolle formen und davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden. Die Stücke formen und mit einer Gabel Rillen in die Oberseite drücken. Anschließend in etwas Butter anbraten bis die Gnocchi gold-braun sind. Im Anschluss die Schnitzel aus dem Ofen nehmen. Dann die Petersilie klein hacken und die Zitrone in Viertel schneiden. Das überbackene Kalbsschnitzel mit Tomatensoße und Gnocchi mit Petersilie bestreuen, zusammen mit einem Zitronenviertel auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Kolipost am 08. Februar 2012

Bayerisches Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	1 Ei	2 EL süßer Senf
1 EL Sahnemeerrettich	100 g Laugenbrösel	100 g Mehl
150 g Butterschmalz	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

400g festk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	1 Salatgurke
1 Bund Schnittlauch	10 ml Weißweinessig	250 ml Rinderfond
2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln mit Schale darin bissfest garen. Für die Schnitzel eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsschnitzel mit dem Fleischklopper dünn klopfen, salzen und pfeffern. Von beiden Seiten mit Senf und Meerrettich bestreichen. Mit Mehl, Ei und Bröseln der Laugenstange panieren und in der Pfanne ausbacken. Für den Salat die Kartoffeln abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel fein würfeln und zu den Kartoffelscheiben geben. Den Rinderfond erwärmen und den Weißweinessig und das Sonnenblumenöl dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen, über die Kartoffeln geben und kurz ziehen lassen. Eventuell überschüssige Brühe abgießen und eine halbe Salatgurke zu den Kartoffeln hobeln. Die restliche Gurke anderweitig verwenden. Den Schnittlauch grob hacken und den Salat damit garnieren. Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Bayerische Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten, das Schnitzel mit ein wenig Zitronensaft beträufeln und servieren.

Kurt Nowak am 15. Dezember 2014

Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Rucola-Salat

Für zwei Personen

400 g Kalbsrückensteak	500 g festk. Kartoffeln	60 g magerer Speck
4 Sch. gekochten Schinken	60 g alter Gouda	200 g Rucola
2 Zwiebeln	4 Kirschtomaten	1 Zitrone
1 Orange	10 g gemahlene Mandeln	3 EL Mehl
125 g Paniermehl	50 ml Milch	2 Eier
100 g Butterschmalz	Butter	1 EL Balsamicoessig
Sonnenblumenöl	1 Bund Bärlauch	1 Zweig Rosmarin
1 TL getrockneter Majoran	schwarzer Pfeffer, Meersalz	

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit der Schale darin gar kochen. Den Bärlauch waschen und fein hacken. Die Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein hacken. Den Speck würfeln. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und an der Seite einschneiden. Anschließend das Fleisch klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gouda, den gekochten Schinken und den Bärlauch in die Fleischtaschen legen. Die Eier aufschlagen und mit der Milch vermengen. Das Ganze in einen Teller geben und einen weiteren Teller mit dem Mehl füllen. Das Paniermehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Danach das Cordon bleu zunächst in dem Mehl, dann in der Ei-Milch-Masse und zuletzt in dem Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Das panierte Cordon bleu mit dem Rosmarinzweig in die Pfanne geben und von beiden Seiten kurz anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Backofen fertigbaren. Die Kartoffeln abgießen und anschließend pellen. Dann die Kartoffeln in Scheiben schneiden und mit dem Speck und den Zwiebeln in eine Pfanne mit Öl geben und kross braten. Die Bratkartoffeln mit dem Majoran, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Anschließend etwas Butter hinzugeben. Die Orange und Zitrone spiralförmig schälen. Den Rucola waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und unter den Rucola mengen. Für die Vinaigrette die gemahlenden Mandeln, mit zwei Esslöffeln Öl und dem Essig vermengen. Danach die Zitrone darüber träufeln und alles zusammen verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Vinaigrette über den Rucola geben. Das Cordon bleu mit den Bratkartoffeln und dem Rucola-Salat auf Tellern anrichten, mit den Zitronen und Orangenschalen garnieren und servieren.

Dieter Raniszewski am 29. Mai 2012

Cordon bleu mit buntem Gemüse

Für zwei Personen

Für das Cordon Bleu:

2 Kalbssteaks à 200 g	2 Scheiben Kochschinken	1 Zitrone
2 Eier	200 g schmelzender Käse	200 g Paniermehl
4 EL Butterschmalz		

Für das bunte Gemüse:

100 g Bacon	200 g Bohnen	1 kleiner Blumenkohl
2 Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Bohnenkraut
1 Ei	1 TL Knoblauchsatz	

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen zweiten Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. In das Fleisch eine Tasche schneiden und im Anschluss würzen. Den Käse in Streifen schneiden und in den Schinken einwickeln. Das Fleisch damit füllen. Eine Panierstraße aus aufgeschlagenen Eiern und Paniermehl vorbereiten. Das Fleisch nun zuerst in Ei und danach im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Danach im 90 Grad heißen Ofen warm stellen. Für das bunte Gemüse die Bohnen mit Bohnenkraut und drei Röschen vom Blumenkohl bissfest garen. Den Blumenkohl ebenfalls im 90 Grad heißen Ofen warmstellen, die Bohnen in Speck einrollen. Danach die Tomaten kreuzweise einschneiden und mit Knoblauchsatz würzen. Die Tomaten auf ein Rost legen und für zehn Minuten im zweiten Backofen garen. In der Zwischenzeit die Zitrone für die Dekoration in Scheiben schneiden. Den Blumenkohl im Anschluss mit etwas Paniermehl garnieren. Das Gemüse und das Cordon Bleu auf Tellern anrichten. Mit jeweils einer Zitronenscheibe garniert servieren.

Elsbeth Rodel am 30. Oktober 2014

Cordon bleu mit Creme-Champignons, Möhren, Zuckerschoten

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 200 g	4 Scheiben Emmentaler	4 Scheiben Koch-Bauernschinken
200 g Champignons	200 g junge Möhren	200 g Zuckerschoten
2 Zwiebel	2 Schalotte	1 Ei
150 g Mehl	150 g Semmelbrösel	200 g Butter
200 ml Sahne	200 ml Weißwein, Rivaner	200 ml Rinderfond
2 EL Zucker	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbschnitzel flach klopfen, eine Seite mit Emmentaler und Schinken belegen, zuklappen und mit einem Zahnstocher schließen. Die gefüllten Schnitzel in Mehl wenden, dann im aufgeklopften Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden, die Panade gut festdrücken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Cordon bleu darin anbraten. Anschließend in den Backofen geben. Die erste Zwiebel und die Schalotten abziehen und klein schneiden. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden, mit den Zwiebel- und den Schalottenstücken andämpfen. Mit dem Weißwein und dem Rinderfond aufgießen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne verfeinern Die Möhren und die Zuckerschoten putzen und klein schneiden, Die zweite Zwiebel in Butter glasig andünsten. Die Möhren mit ein wenig Zucker bestreuen und dazugeben. Die Zuckerschoten ebenfalls dazugeben. Die Möhren und die Zuckerschoten garen, bei Bedarf ein wenig Wasser dazugeben. Das Cordon bleu auf einem Teller anrichten und das Möhren-Zuckerschoten-Gemüse dazugeben. Mit den Crème-Champignons garnieren und servieren.

Marianne Backes-Pauly am 13. März 2013

Cordon bleu mit Kartoffel-Schnitzen und Ofen-Gemüse

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 250 g	4 Scheiben gekochten Schinken	500 g festk. Kartoffeln
1 Kopfsalat	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln	1 unbehandelte Zitrone
1 Bund Schnittlauch	1 Ei	4 EL Mayonnaise
2 EL Naturjoghurt	100 g Senf, mild	200 g Butter
150 g Emmentaler Käse	250 g Paniermehl	50 ml Olivenöl
Paprikagewürz	Kartoffelgewürz	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprikaschalen waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebel abziehen und ebenso wie die Paprika in Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Schüssel miteinander vermengen. Das Olivenöl, das Paprikagewürz, das Kartoffelgewürz sowie Salz und Pfeffer dazugeben und untermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Gemüsemischung darauf verteilen und im Backofen garen. Die Kartoffeln zwischendurch wenden. Das Kalbfleisch waschen und trocken tupfen. Den Käse reiben. Anschließend eine Tasche in das Fleisch schneiden und mit dem Käse sowie dem Schinken füllen. Die Tasche mit den Holzspießen verschließen. Das Ei in einem tiefen Teller aufschlagen und mit dem Senf, Salz und Pfeffer verrühren. In einen weiteren Teller das Paniermehl geben. Das Cordon bleu zuerst in das Ei, dann in das Paniermehl geben und panieren. In einer Pfanne die Butter schmelzen und das Fleisch darin von beiden Seiten braten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Mayonnaise mit dem Joghurt mischen. Etwas Knoblauch sowie den Schnittlauch dazugeben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von dem Salat einige Blätter abteilen und waschen. Die Zitrone vierteln. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen. Den Salat mit der Zitrone auf den Teller geben. Das Cordon bleu und das Gemüse darauf anrichten und servieren.

Theo Flückiger am 25. Juni 2012

Cordon Bleu mit Kroketteen und grünem Salat

Für 2 Personen

Für das Cordon Bleu:

2 Kalbsschnitzel, à 240 g	2 Scheiben Schwarzwälder Schinken	2 Scheiben Emmentaler Käse
1 Ei	1 EL Mehl	4 EL Paniermehl
4 EL Sesamkörner	40 g Butterschmalz	1 TL Schlagsahne
Salz, Pfeffer		

Für den Salat:

1 kleiner Kopfsalat	2 EL Joghurt	2 TL mittelscharfer Senf
2 EL Himbeeressig	1 Bund Schnittlauch	2 EL Walnussöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für die Kroketteen:

250 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	10 g Speisestärke
50 g Paniermehl	10 g Butter	1 Muskatnuss
Frittieröl		
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Für die Kroketteen die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und 15 Minuten gar kochen. Anschließend die Eier trennen und das Eiweiß in einer Schale beiseite stellen. Die Kartoffeln mit den Eigelben, der Speisestärke und der Butter zu einem luftigen kompakten Teig vermengen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig eine Rolle mit einem Durchmesser von drei Zentimetern formen und fünf Zentimeter lange Kroketteen abschneiden. Die Kroketteen in dem Eiweiß wenden und in den Semmelbröseln wälzen. Anschließend für etwa 10 bis 15 Minuten in der Fritteuse goldbraun ausbacken.

Für die Cordon Bleu eine Panierstraße vorbereiten:

Mehl auf einen flachen Teller sieben. Das Ei auf einem separaten tiefen Teller verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne verfeinern. Das Paniermehl mit den Sesamkörnern auf einem flachen Teller vermengen und bereitstellen. Den Kopfsalat waschen und die Blätter abzupfen. In der Salatschleuder trockenschleudern. Den Essig und den Senf mit dem Joghurt verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Öl in einem dünnen Strahl in das Dressing fließen lassen und dabei rühren, sodass es sich gut miteinander verbindet. Anschließend mit dem Schnittlauch verfeinern und über die Salatblätter verteilen. Für die Cordon Bleu eine Pfanne mit dem Butterschmalz vorheizen. Die Schnitzel waschen, trockentupfen und anschließend mit dem Plattierisen bearbeiten. Anschließend vorsichtig längs einschneiden, sodass eine Lasche entsteht. Den Schinken und den Käse in das Fleisch legen. Die Schnitzel im Mehl wenden und vom überschüssigen Mehl befreien. Anschließend durch das Ei-Sahne-Bad ziehen und in dem Sesam- Semmelbrösel-Gemisch panieren und beiseitelegen. Die Schnitzel von beiden Seiten goldgelb braten und dabei mehrmals die Pfanne leicht hin- und herschwenken, damit das Butterschmalz leicht über die Schnitzel schwappt. Die Cordon Bleu mit Kroketteen und grünem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Uwe Münch am 06. Oktober 2014

Drei Kalb-Röllchen, Kartoffel-Creme-brulée, Romanesco

Für zwei Personen

6 Kalbsschnitzel, à 80 g	6 Scheiben Pancetta	1 Büffelmozzarella
50 g Ricotta	50 g Scamorza	1 mehligk. Kartoffel
2 Mini-Romanesco	1 kleine Flaschentomate	1 sauren Apfel
1 Knoblauchzehe	1 Schalotte	1 Chilischote
1 EL Pinienkerne	2 Zweige Thymian	4 Blätter Basilikum
8 Blätter glatte Petersilie	2 EL gemahlene Haselnüsse	3 Eier
3 TL Rohrzucker	50 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
100 ml ungewürzter Gemüsfond	250 ml Kalbsfond	Olivenöl, Butterschmalz
kalte Butter, Muskatnuss	Mehl, Meersalz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schalotte abziehen, würfeln und in Butterschmalz andünsten. Die Kartoffel waschen, schälen und mit einer Reibe zerkleinern. Den Gemüsfond, 50 Milliliter Wein und die Kartoffeln zu der Schalotte geben. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Sahne und etwas abgeriebenem Muskat verquirlen. Anschließend die Kartoffelmasse unterrühren. Das Ganze in die Crème brulée-Formen geben und im Wasserbad abgedeckt im Backofen 25 Minuten stocken lassen. Salz und den Zucker im Mörser zermahlen. Nach 25 Minuten das Gemisch auf die fertige Kartoffelmasse geben und mit dem Flambiergerät karamellisieren. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, einseitig leicht salzen und pfeffern. Die Tomate und den Mozzarella waschen und in Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen und die Blätter abzupfen. Die ersten beiden Schnitzel auf der gewürzten Seite mit dem Mozzarella, den Tomatenscheiben, den Pinienkernen und den Basilikumblättern belegen und aufrollen. Das Ganze mit dem Pancetta umwickeln und mit Holzstäbchen fixieren. Anschließend leicht mit dem Mehl bestäuben. Den Apfel waschen, vom Kerngehäuse und der Schale befreien und in Spalten schneiden. Den Thymian waschen und fein hacken. Für die nächsten beiden Fleischstücke genauso vorgehen wie bei den letzten Röllchen, die Röllchen werden nun mit dem Scarmorza, einer Apfelspalte und etwas gehacktem Thymian gefüllt. Die Petersilie waschen und fein hacken. Die Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und ein Viertel fein hacken. Für die letzten beiden Röllchen nun aus dem Ricotta, der Blattpetersilie, dem gequetschtem Knoblauch und der Chili eine Crème anrühren und die Röllchen damit füllen. Alle Röllchen im nicht zu heißen Öl knusprig anbraten. Zum Garziehen die Röllchen in eine Auflaufform in den Ofen stellen. Aus dem Bratensatz, dem Kalbsfond und dem restlichen Weißwein eine Sauce reduzieren und mit der kalten Butter binden. Den Romanesco waschen und in leicht gesalzenem Wasser kochen. Etwas Butter und die Haselnüsse in einer Pfanne bräunen und anschließend über den Romanesco geben. Die drei verschiedenen Kalbsröllchen mit der Kartoffel-Crème-brulée und dem Romanesco auf Tellern anrichten und servieren.

Hagen Rösch-Meier am 25. April 2013

Faschierte Kalb-Butter-Schnitzel mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

250 g Kalbshackfleisch	150 g mehligk. Kartoffeln	150 g Semmelbrösel
150 g Zuckererbsen, TK	150 g Babykarotten, TK	2 Zwiebeln, mittelgroß
2 Eier	4 EL Butter	150 g Butterschmalz
125 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche	250 ml Milch
1 Muskatnuss	1 Msp. Majoran	1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die aufgetauten Erbsen und Babykarotten in einem Topf mit heißem Wasser kurz blanchieren. Währenddessen die Petersilie vom Stiel befreien und klein hacken. Zusammen mit zwei Esslöffeln Crème-fraîche in einem Topf die Petersilie aufschäumen lassen. Die Petersilie mit Sahne und Semmelbröseln in eine Schüssel mit dem Hackfleisch geben und vermischen. Die Eier aufbrechen und ebenfalls dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Hackfleisch zu kleinen Hackbällchen formen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun braten. Die fertigen „Kalbsbutterschnitzel“ in den Backofen stellen und warm halten. Für das Kartoffelpüree die Milch in einem Topf erwärmen und anschließend die Kartoffeln stampfen. Den Kartoffelstampf zu der warmen Milch geben und zusammen mit zwei Esslöffeln Butter mit dem Schneebesen verrühren. Die Muskatnuss reiben und etwas über den Kartoffelstampf geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Erbsen und Babykarotten in einer heißen Pfanne mit etwas Butter schwenken und die „Kalbsbutterschnitzel“ aus dem Backofen nehmen. Die Kalbsbutterschnitzel zusammen mit dem Kartoffelpüree, den Babykarotten und den Buttererbsen auf einem Teller anrichten und servieren.

Kurt Schmid am 09. April 2014

Galette mit Spargel und Kalb-Filet

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	6 Scheiben Bacon	10 Stangen grüner Spargel
1 Orange	1 Schalotte	0,5 Bund Schnittlauch
1 TL milder Senf	2 EL Crème-fraîche	2 Eier
50 g Butter	50 g Buchweizenmehl	50 g Weizenmehl
300 ml Kalbsfond	200 ml Mineralwasser	heller Balsamicoessig
Butterschmalz	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die beiden Mehlsorten mischen, mit dem Mineralwasser glattrühren und zum Quellen für zehn Minuten beiseite stellen. Das Filet waschen, trocken tupfen und in Medaillons schneiden. Die Medaillons mit dem Bacon ummanteln und in heißem Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern und anschließend im Ofen ziehen lassen. Die Schalotte abziehen und würfeln. Die Schalottenwürfel in den Bratensatz geben, anbraten, mit dem Kalbsfond und einem Schuss Balsamicoessig ablöschen und reduzieren. Den Spargel waschen, die Spargelansätze abschneiden und falls nötig, den unteren Teil schälen. In nicht zu heißer Butter langsam braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in die angerührte Mehl-Mischung schlagen und mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. In einer Pfanne mit wenig Butterschmalz dünne Pfannkuchen ausbacken. Die Orange halbieren und den Saft auspressen. Zusätzlich mit einer Reibe etwas Schale abreiben. Den Saucenansatz durch ein Sieb geben, den Orangenabrieb, den Orangensaft und etwas Senf zugeben, weiter einköcheln lassen und abschmecken. Die Sauce anschließend mit der Crème-fraîche binden. Den Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Die Spargelstangen in den Pfannkuchen einrollen/einschlagen. Das Filet mit dem Pfannkuchen auf einem Teller anrichten, mit der Sauce und den Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.

Rita Bräutigam am 23. Mai 2013

Gefüllte Kalb-Röllchen mit Bandnudeln

Für zwei Personen

2 dünne Sch. Kalbsschnitzel	250 g Rinderfilet	2 Scheiben magerer Speck
250 g Bandnudeln	2 festk. Kartoffeln	50 g grüne Bohnen
100 g weiße Champignons	1 Ei	1 TL Butter
1 TL Mehl	2 EL Rapsöl	100 ml Orangensaft
100 ml trockener Weißwein	1 Rosmarinzweig	1 Prise Chili
schwarzen Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend das Kalbschnitzel platt klopfen, mit dem Pfeffer abschmecken und anschließend mit dem Speck belegen. Das Rinderfilet waschen, trocken tupfen, zu feinem Tatar hacken, gut mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chili abschmecken und mit dem Ei vermengen. Anschließend die Champignons putzen, klein hacken und unter das Tatar mischen. Die Kalbschnitzel mit dem Tatar bestreichen und anschließend aufrollen. Das Ganze mit Spießen feststecken und anschließend in eine Pfanne mit heißem Rapsöl geben und rundum gut anbraten. Anschließend im Backofen warmstellen. Die Butter in dem Mehl wälzen. Den Bratensud mit dem Orangensaft und dem Weißwein ablöschen, etwas köcheln lassen und mit der mehligten Butter schaumig schlagen. Die Kartoffeln schälen und klein schneiden. Die Bohnen putzen und von den Enden befreien. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Anschließend die Bandnudeln, die Kartoffelstücke und die Bohnen dazugeben und bissfest kochen. In den letzten zwei Minuten den Rosmarinzweig dazugeben. Die Kalbsrolle aus dem Backofen nehmen, den Spieß herausnehmen und in Scheiben schneiden. Die gefüllten Kalbsröllchen mit den Bandnudeln auf Tellern anrichten, mit Pfeffer abschmecken und servieren.

Brigitte Wiegand am 07. Mai 2012

Gefülltes Kalb-Kotelett mit Risotto

Für zwei Personen

Für die Koteletts:

2 Stielkoteletts vom Kalb, à 180 g	1 Salsiccia Wurst	1 Schalotte
1 Zucchini	20 getr. Tomaten	1 Bund Petersilie, glatt
150 ml Kalbsfond	20 g Butter	3 EL Olivenöl
1/2 Bund Thymian	Salz, Pfeffer	

Für den Risotto:

240 g Risottoreis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, unbehandelt	100 g Parmesan	200 g Butter
4 EL Olivenöl	750 ml Gemüsfond	200 ml Weißwein, trocken
1 Bund Petersilie, glatt	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die Schalotte sowie den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein würfeln, anschließend alles in einer Pfanne mit etwas Olivenöl andünsten. Die getrockneten Tomaten klein würfeln, dazugeben und alles etwas schmoren lassen. Danach abkühlen lassen. Die Kalbkoteletts waschen, trocken tupfen und für die Zubereitung präparieren. Hierfür werden die oberen zwei Zentimeter des Knochens von Fett und Fleisch befreit und jeweils eine Tasche für die Füllung eingeschnitten. Die Petersilie und den Thymian waschen und trocken tupfen, die Blätter von den Stielen entfernen und klein hacken. In einer Schüssel das abgekühlte Gemüse mit dem Salsiccia-Brät, dem Inneren der Wurst, der Petersilie und dem Thymian gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung in einer Pfanne kurz anbraten. Nun die zuvor eingeschnittenen Taschen der Kalbkoteletts damit füllen und mit Zahnstochern verschließen. Die Koteletts in einer Pfanne scharf anbraten und anschließend im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene ungefähr acht Minuten ruhen lassen. Zwischendurch wenden und kontrollieren. Für den Risotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit dem Olivenöl anschwitzen, den Risottoreis hinzugeben und unter Rühren glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, das Lorbeerblatt dazu geben und aufkochen lassen. Nach und nach den Fond hinzugeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen. Den Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter den Risotto rühren. Etwas von der Zitronenschale abreiben. Den Risotto mit etwas Zitronenschale sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter klein hacken und unter den Risotto rühren. Die gefüllten Schweinekoteletts zusammen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten und servieren.

Maik Spindler am 10. Juni 2014

Geschnetzeltes 'Zürcher Art' mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	4 mehligk. Kartoffeln	200 g braune Champignons
4 Schalotten	1 unbehandelte Zitrone	1 Bund Schnittlauch
1 Ei	200 ml Sahne	150 ml Rinderfond
150 ml trockener Weißwein	Butterschmalz	Olivenöl
Speisestärke	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, raspeln und mit einem Küchentuch abtrocknen. Das Ei aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Kartoffelraspeln geben. Das verquirlte Ei mit den Kartoffeln vermengen anschließend zu Rösti formen. Die Kartoffelrösti in Olivenöl anbraten. Die Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Die Pilze putzen, vierteln und in der Pfanne mit den Schalotten anbraten. Anschließend mit dem Rinderfond und dem Weißwein ablöschen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer separaten Pfanne in Butterschmalz anbraten. Das Fleisch anschließend zu den Pilzen geben und die Sahne hinzugeben. Die Zitrone reiben und etwas Abrieb zu dem Geschnetzelten geben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Das Geschnetzelte mit den Kartoffelrösti auf einem Teller anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Ismet Dogan am 14. April 2014

Involtini di vitello mit Bandnudeln und Fenchel

Für zwei Personen

Für die Involtini:

4 dünne Kalbsschnitzel	6 Scheiben Parma-Schinken	10 Salbeiblätter
200 g Tagliatelle	100 g Parmesan	Pfeffer, Salz

Für das Gemüse:

1 Fenchelknolle mit Grün	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
Pfeffer, Salz		

Für die Sauce:

200 ml ital. Likörwein	200 ml Sahne	50 g kalte Butter
Olivenöl	1 Bund Rosmarin	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Für die Tagliatelle Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Für die Involtini die Kalbsschnitzel flach auslegen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit je einer Scheibe Parma-Schinken, einem Blatt Salbei und gehobelem Parmesan belegen. Anschließend die Kalbsschnitzel einrollen und mit einem Zahnstocher verschließen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Involtini darin rundherum scharf anbraten, anschließend herausnehmen und im Ofen ruhen lassen. Den Likörwein in die heiße Pfanne gießen, in der zuvor die Spieße gebraten wurden und so den Bratensatz lösen. Die Sahne dazu geben und köchelnd reduzieren. Die Tagliatelle im kochenden Salzwasser al dente kochen. Die Fenchelknolle halbieren und in schmale Streifen schneiden. Das Fenchelgrün hacken und beiseite legen. Die Fenchelstreifen in einer Pfanne in Olivenöl braten. Den Knoblauch schälen, pressen und mit in die Pfanne geben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Den Fenchel vom Herd nehmen und mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken. Einige der Salbeiblätter mit Olivenöl in einer Pfanne ausbacken. Die Involtini aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Auf einem Teller die Tagliatelle mit den Involtinischeiben und dem Fenchelgemüse anrichten, mit der Sauce übergießen, mit den ausgebackenen Salbeiblättern und gehobelem Parmesan garnieren und servieren.

Uli Horn am 27. August 2014

Kalb-Filet im Kräuter-Mantel mit Rösti und Baby-Spargel

Für zwei Personen

350 g Kalbsfilet	4 festk. Kartoffeln	100 g Babyspargel
1 Zwiebel	1 Bund Petersilie	1 Bund Kerbel
1 Bund Basilikum	1 Bund Thymian	20 g weißer Pfeffer
100 ml weißer Portwein	200 ml Kalbsfond	150 ml Sahne
Olivenöl, Mehl	Zucker, Butter	Muskatnuss, Piment
Salz, Pfeffer		

Die Petersilie, den Kerbel, das Basilikum und den Thymian waschen, trocken schütteln und fein hacken. Alle Kräuter mit einer Prise Salz vermengen und ziehen lassen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit den Kräutern einreiben. Das Fleisch fest in Frischhaltefolie einwickeln und unter Dampf bei 80 Grad 15 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen, waschen, fein reiben und mit Mehl, Muskatnuss und Salz bestäuben. In einer heißen Pfanne die Kartoffeln goldbraun auf beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier das Fett abtropfen lassen. In einer Pfanne den Babyspargel mit Butter und Zucker karamellisieren. Die Zwiebel abziehen, klein hacken und in einem Topf anschwitzen. Mit Portwein und Kalbsfond ablöschen und einreduzieren. Die Sauce mit weißem Pfeffer und Piment abschmecken. Zum Schluss die Sahne hinzugeben und schaumig aufschlagen. Das Kalbsfilet in Kräutermantel mit Olivenöl beträufeln und zusammen mit den Kartoffeln und dem Babyspargel auf einem Teller anrichten. Abschließend mit der Sauce garnieren.

Skander Bahi am 18. April 2013

Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Bandnudeln, Sahne-Soße

Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	100 g Bandnudeln	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Estragon
1 Bund Kerbel	1 Bund Thymian	1 Bund Salbei
1 Bund Bärlauch	50 g Butter	1 EL mittelscharfer Senf
2 EL Olivenöl	150 ml trockener Weißwein	250 ml Kalbsfond
100 ml Sahne	2 EL Schlagsahne	Salz, Pfeffer

Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, würfeln und in einem Topf zum Dampfgaren mit dem Öl anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den Kalbsfond dazugeben. Die Petersilie, den Estragon, den Kerbel, den Thymian, den Salbei und den Bärlauch abzupfen und grob hacken. Auf dem Dünsteinsatz die Hälfte der Kräuter verteilen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und auf die Kräuter legen. Den Dünsteinsatz in den Dampfgarer setzen und zugedeckt bei 80 Grad circa 15 bis 20 Minuten garen. Anschließend das Fleisch in Alufolie wickeln und ruhen lassen. Die Bandnudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Anschließend das Wasser abgießen und die Nudeln in einer Pfanne in der Hälfte der Butter schwenken. Die Kräuter vom Dünsteinsatz zusammen mit der Sahne in den Weißwein-Kalbsfond-Sud geben und etwas einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb in einen Topf gießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Schlagsahne und der restlichen Butter aufmischen. Die restlichen Kräuter fein hacken. Das Kalbsfilet auspacken, rundherum dünn mit dem Senf einstreichen und in den gehackten Kräutern wälzen. Das Kalbsfilet im Kräutermantel mit den Bandnudeln und der Kräuter-Sahnesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Graw am 29. April 2014

Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Gemüse, Kartoffel-Schaum

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet, à 500 g	30 g kalte Butter	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Kerbel	1 Bund Rosmarin	1 Bund Estragon
1 Bund Zitronenthymian	4 EL Olivenöl	Pfeffer, Meersalz

Für den Kartoffelschaum:

200 g mehligk. Kartoffeln	125 g Sahne	35 g Butter
5 Stiele Petersilie	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Tempuragemüse:

$\frac{1}{2}$ Kopf Romanesco	3 mittelgroße Möhren
------------------------------	----------------------

Für den Tempurateig:

125 g Mehl	125 g Maisstärke	2 Eier
1 EL Sojasauce	200 ml kaltes Wasser	50 ml kaltes Mineralwasser
1 l Sonnenblumenöl		

Für das Fleisch die Petersilie, den Kerbel, den Großteil des Rosmarins, den Estragon und den Zitronenthymian fein hacken. Das Filet waschen, trocken tupfen, mit Meersalz und Pfeffer würzen, mit dem Olivenöl bepinseln und in den gehackten Kräutern wälzen. Anschließend zwei Rosmarinzwige auf das Fleisch legen, zuerst mit der Frischhaltefolie und dann mit der Alufolie fest einrollen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen, das Fleisch hineinlegen und 20 Minuten bei 80 Grad ziehen lassen. Für den Tempurateig die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Mehl, der Maisstärke, dem Wasser, dem Mineralwasser und der Sojasauce zu einem glatten Teig vermengen. - 6 - Für die Füllung den Romanesco in Röschen teilen, die Möhren schälen und in Stifte schneiden. Anschließend das Gemüse durch den Teig ziehen, abtropfen lassen und in dem Sonnenblumenöl in einem Topf frittieren. Für den Kartoffelschaum die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen lassen, in kleine Stücke schneiden und anschließend mit einem Handrührgerät mit Schneebesen mixen. Die Sahne und 100 Milliliter des Kartoffelwassers in einem Topf erhitzen und zu der Kartoffelmasse geben. Anschließend die Butter in einem Topf schmelzen lassen und ebenfalls unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebenen Muskat abschmecken. Die warme Kartoffel-Sahne-Sauce in eine Siphonflasche füllen und die Gaspatronen anstecken. Das Fleisch aus den Folien holen, in Medaillons schneiden, nochmals die Ränder in den gehackten Kräutern wälzen und mit dem Tempuragemüse auf Tellern anrichten. Die Kartoffelmasse in eine Siphonflasche füllen und die kalte Butter mit dem Pürierstab unter die Sauce mixen. Das Kalbsfilet mit dem Gemüse im Tempurateig auf Tellern anrichten, den Kartoffelschaum daneben sprühen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Birgit Jourdan am 03. Dezember 2014

Kalb-Filet im Speck-Mantel mit Bratkartoffel-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsfilets, à 200 g	4 Scheiben Frühstücksspeck	300 g festk. Salatkartoffeln
8 Radieschen	1 rote Zwiebel	1/2 Bund Schnittlauch
1 TL scharfer Senf	50 ml Rinderfond	20 g Butterschmalz
1 EL weißer Balsamicoessig	1 EL Rapsöl	1 EL Sonnenblumenöl
schwarzer Pfeffer, Salz		

Für den Kartoffelsalat die Radieschen gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen, in dünne Scheiben schneiden und mit den Radieschen in eine Schüssel geben. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, mit dem Frühstücksspeck umwickeln und in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Die Kartoffeln gründlich waschen und ungeschält in etwa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Kartoffeln zu den Radieschen und Zwiebeln geben. Für die Vinaigrette den Rinderfond in einem Topf erhitzen. Den Senf, den Balsamicoessig, das Raps- und das Sonnenblumenöl hinzugeben und gut verquirlen. Die Vinaigrette über die Kartoffeln, Radieschen und Zwiebeln geben und alles locker miteinander vermengen. Den Schnittlauch waschen, trocknen, klein hacken und unter den Salat mischen. Anschließend den Bratkartoffelsalat nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbsfilet im Speckmantel mit dem Bratkartoffelsalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Kathrin Gerhardt am 03. April 2012

Kalb-Filet in Pinienkern-Kräuter-Kruste mit Gnocchi

Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	250 g mehligk. Kartoffeln	2 Orangen
1 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	1 Ei
50 g Pinienkerne	4 EL Honig	2 EL Senf
2 Chilischoten	100 g Mehl	100 g Kräuter
150 g Butter	100 ml Sahne	150 ml Kalbsfond
4 EL Weißwein	Paprikapulver, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Kalbsfilets darin anbraten. Anschließend zuerst in Frischhaltefolie wickeln, dann straff in Alufolie wickeln. Einen Topf mit Wasser erhitzen und das eingepackte Filet im heißen Wasser (80 Grad) 15 bis 20 Minuten garen. Den Honig, die Pinienkerne und die Kräuter zusammen in ein Gefäß geben und pürieren. Eine Orangen waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Beide Orangen halbieren, auspressen und den Saft zur Seite stellen. Die Chilischoten waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse geben und die Masse anschließend leicht salzen. Das Ei aufschlagen und zusammen mit dem Mehl unter die Kartoffelmasse kneten. Den Orangenabrieb zusammen mit den Chilis in den Kartoffelteig einarbeiten. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel Gnocchi formen und in das siedende Wasser geben. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen abschöpfen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten. Anschließend mit dem Weißwein, dem Kalbsfond und dem Orangensaft ablöschen. Abschließend die Sahne und die Butter zufügen und aufschäumen. Das Filet aus dem Topf nehmen, auswickeln und mit dem Senf bestreichen. Anschließend in der Kräutermasse wälzen und aufschneiden. Die Filets zusammen mit den Gnocchi auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Dominik Kabitzky am 16. September 2013

Kalb-Filet mit Champignon-Risotto

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

600 g Kalbsfilet	6 Cocktailtomaten	1 Zitrone
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	100 ml Riesling	150 ml Kalbsfond
100 g Butter	2 EL Rapsöl	1 EL Olivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für das Risotto:

250 g Risottoreis	300 g Champignons	1 Bund glatte Petersilie
4 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
100 ml trockener Weißwein	1 Ltr. Kalbsfond	75 ml Schlagsahne
50 g Parmesan	2 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst das Kalbsfilet würzen und mit einem Zweig Rosmarin und Thymian in einer Pfanne anbraten. Auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten im Ofen garen. Den Pfannenansatz mit Riesling ablöschen und reduzieren lassen. Kalbsfond dazugeben und schließlich mit Salz, Pfeffer, Zucker und Butter abschmecken. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und grob hacken. Die Cocktailtomaten mit einem Zweig Rosmarin, Zitronenabrieb, Zwiebeln und Knoblauch auf ein Backblech geben und mit Olivenöl beträufeln. Alles für fünfzehn Minuten in den Backofen geben. Für das Risotto die Champignons putzen und vierteln. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen, klein hacken und in einem Topf mit dem Reis anschwitzen. Danach alles mit Weißwein ablöschen und anschließend unter Rühren den warmen Kalbsfond hinzugeben. Die Champignons hinzufügen. Die Sahne steif schlagen, den Parmesan reiben. Zum Schluss Sahne, Butter und geriebenem Parmesan unterheben. Das Kalbsfilet in Tranchen schneiden und mit dem Risotto und der Sauce anrichten. Mit frisch gehackter Petersilie bestreut servieren.

Sarah Bokop am 29. Oktober 2014

Kalb-Filet mit Gorgonzola und Zucchini

Für zwei Personen

2 Kalbsfilet, à 150 g	1 Zucchini	100 g Cherrytomaten
60 g reifer Gorgonzola	50 g Butter	1 EL Olivenöl
100 ml Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Meersalz, weißer Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Grillfunktion vorheizen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen. Eine Pfanne mit der Butter und dem Öl erhitzen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in die heiße Pfanne geben und von beiden Seiten circa vier Minuten anbraten. Vom Gorgonzola die Rinde entfernen und damit die Kalbfleischfilets belegen. Das Fleisch anschließend in eine Auflaufform legen. Den Fleischsud in der Pfanne mit dem Weißwein ablöschen, den Kalbsfond hinzugeben und einkochen lassen. Anschließend die Sauce über die Kalbsfilet gießen und im Backofen grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Cherrytomaten waschen und trocknen, anschließend im Backofen bei 180 Grad Umluft braten lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Den Zucchini waschen und mit einem Kanneliermesser die Rinde bearbeiten. Anschließend den Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Kalbsfilet mit dem Gorgonzola und der Zucchini auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Wim van Zon am 10. Oktober 2013

Kalb-Filet mit Käse-Spätzle und gedünsteten Zwiebeln

Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Majoran
50 g mittelalter Gouda	50 g Tilsiter	4 Eier
1 EL Korianderkörner	1 EL Senfsamen	1 Muskatnuss
200 g Mehl	100 ml Kalbsfond	Speisestärke, Pflanzenöl
Butter, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in der Pfanne erhitzen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zum Garen für circa 30 Minuten in den Backofen geben. Die Petersilie und den Majoran zupfen und fein hacken. Die Korianderkörner in einer Pfanne anrösten. Etwas Butter dazugeben. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und mit den Senfsamen in die Pfanne geben. Ein Stück Zitronenschale anschneiden und mit Majoran und Petersilie ebenfalls zugeben. Mit Kalbsfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze köcheln lassen. Bei Bedarf mit Speisestärke binden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Reichlich Butter in einem Topf erhitzen lassen, die Zwiebeln hineingeben und dünsten lassen. Zum Schluss mit Salz würzen. Die Eier mit dem Mehl, einer Prise Salz und etwas Öl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, bis dieser leichte Blasen wirft. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Spätzle hinein hobeln. Die fertigen Spätzle abschöpfen. Beide Käsesorten reiben. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Spätzle darin anbraten. Den Käse zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb streichen und zusammen mit dem Kalbsfilet, den Zwiebeln und den Käsespätzle auf Tellern anrichten und servieren.

Rainer Pfandzelter am 18. März 2013

Kalb-Filet mit Kartoffel-Stampf, Rotwein-Pflaumen-Soße

Für zwei Personen

2 Kalbsfilets à 120 Gramm	4 mehligk. Kartoffeln	1 EL Pflaumenmus
3 rote Zwiebeln	1 EL Aceto Balsamico	250 ml trockener Rotwein
100 ml Sahne	2 EL Zucker	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfilets darin von allen Seiten anbraten. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Die roten Zwiebeln abziehen und ganz in die Rotweinsoße geben. Anschließend das Pflaumenmus untermischen und mit Salz, Pfeffer und dem Balsamico abschmecken. Die Kartoffeln stampfen und die Sahne dazugeben. Das Kalbsfilet mit dem Kartoffelstampf auf einem Teller anrichten. Mit der Soße garnieren und servieren.

Simone Bindseil am 27. September 2012

Kalb-Filet mit Pancetta, Weißwein-Soße, Orangen-Möhren

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet mit Pancetta:

4 Kalbsfilets, à 200 g	4 dünne Scheiben Pancetta	1 Zehe Knoblauch
2 Schalotten	1 EL Butter	150 ml trockener Weißwein
10 ml Noilly Prat	1 TL Mehl	4 Blätter Salbei
1 Vanilleschote	Ingwer, Sahne, Olivenöl	Salz, Pfeffer, Puderzucker

Für die Orangen-Möhren:

200 g kleine Möhren	2 Zehen Knoblauch	1 Orange
1 EL Butter	1 TL Honig	$\frac{1}{2}$ Bund frischer Thymian
1 Prise Kreuzkümmel	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Drillinge:

300 g festk. Drillinge	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Honig
1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	1 Zweig Rosmarin
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Thymian-Orangen-Möhren und die Drillinge je einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Den Ofen bei 120 Grad Umluft vorheizen. Die Drillinge in das Wasser geben und weichkochen. Für das Kalb eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Den Knoblauch abziehen. Den Pancetta kross anbraten, auslassen und anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Kalbsfilets von beiden Seiten in der Pfanne anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Die Schalotten kleinhacken, den Knoblauch reiben und in die Pfanne mit dem Bratensatz geben. Dann mit dem Weißwein und dem Noilly Prat ablöschen. Den Salbei feinhacken, den Ingwer in Scheiben schneiden, die Vanilleschote auskratzen und alles in den Sud geben. Etwas Sahne dazugeben, mit Butter und Mehl abbinden und mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken. Die Kalbsfilets zurück in die Pfanne geben. Den Pancetta klein schneiden und über das Kalb geben. Für das Gemüse einen Topf mit Butter und Honig erhitzen. Die Möhren schälen, das Grün aber nicht abschneiden. Die Orange schälen und achteln. Den Knoblauch abziehen und mit dem Zucker und dem Thymian in den Topf geben und fünf Minuten garen. Die Flüssigkeit abgießen und die Möhren in eine Auflaufform geben. Den Knoblauch und die Orangenstücke mit einer Gabel zerdrücken und auf die Möhren legen. Mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend für zehn Minuten im Ofen garen. Für die Kartoffeln den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Den Senf mit dem Honig und dem Knoblauch vermengen. Den Saft der Zitrone auspressen. Den Rosmarin feinhacken. Das Dressing mit Rosmarin, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die heißen Kartoffeln etwas andrücken, in die Marinade einlegen und drei Minuten ziehen lassen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Drillinge anbraten. Das Kalbsfilet mit dem Pancetta, den Thymian-Orangen-Möhren und den Drillingen auf Tellern anrichten. Mit der Sauce garnieren und servieren.

Kathrin Weisenstein am 06. November 2014

Kalb-Filet mit Petersilien-Kasspatzen und Pilz-Soße

Für zwei Personen

2 Kalbsfilet a 150g	3 Knoblauchzehen	200 g Waldpilze
3 rote Zwiebeln	3 Eier	250 g Mehl
1 Zweig Rosmarin	1 Bund glatte Petersilie	50 g Allgäuer Bergkäse
50 g Emmentaler	50 g Appenzeller	100 ml trockener Weißwein
20 ml Mineralwasser	50 g Butter	200 ml Sahne
Kalbsfond, Olivenöl	Meersalz, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Eine Knoblauchzehe andrücken und mit dem Rosmarin in Olivenöl erhitzen. Das Kalbsfilet darin scharf anbraten. Anschließend die Kalbsfilets im Backofen garen. Eine rote Zwiebel und die zweite Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, die gehackte Zwiebel und den Knoblauch dazugeben. Die Pilze putzen, klein schneiden, in die Pfanne geben und anbraten. Die Pilze mit dem Weißwein ablöschen. Den Fond und die Sahne dazugeben und köcheln lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen. Die letzte Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. Die Petersilie mit dem Knoblauch klein mixen. Das Mehl, die Eier, das Mineralwasser und die gemixte Petersilie-Knoblauch-Mischung miteinander vermengen. Die Masse verrühren, bis sie Blasen wirft. Mit Salz würzen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Spätzle mit einem Spätzlehobel in das Wasser hobeln. Die restlichen Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in einer Pfanne anschwitzen. Den Allgäuer Bergkäse, den Emmentaler und den Appenzeller reiben. Die Spätzle, den Käse und die Zwiebeln schichten. Das Kalbsfilet auf einem Teller anrichten. Die Petersilien-Kasspatzen dazugeben, mit der Pilzsoße garnieren und servieren.

Lukas Mürdter am 24. September 2012

Kalb-Filet, Honig-Mandel-Soße, Zuckerschoten, Bandnudeln

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	125 g Zuckerschoten	20 g Butter
2 EL Olivenöl	1 EL Aceto Balsamico	10 g gehobelte Mandeln
1 Knoblauchzehe	1 TL Honig	100 ml Sahne
1 TL Fleischextrakt	Salz, Pfeffer	

Die Butter zerlassen. Die Zuckerschoten putzen und in der Butter 10 bis 15 Minuten ganz mild ziehen lassen und salzen. Inzwischen das Fleisch in vier Medaillons teilen, salzen und pfeffern und in einer Pfanne mit Olivenöl auf jeder Seite drei bis vier Minuten anbraten. Die Medaillons danach aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Knoblauch abziehen. Den Bratensatz mit Aceto Balsamico ablöschen, kurz einkochen lassen und den Knoblauch hineinpressen. Die Hälfte der Mandelblättchen, Honig, Sahne und Fleischextrakt zufügen. Die Sauce anschließend aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bandnudeln nach Packungsanleitung al dente kochen. Das Fleisch und die Zuckerschoten mit der anderen Hälfte der Mandeln und den Bandnudeln auf Tellern anrichten. Den ausgetretenen Bratensaft unter die Sauce ziehen und diese auf den Tellern verteilen.

Benedikt Strehle am 04. September 2014

Kalb-Filet-Steaks, Erbsen-Risotto, Pilz-Spinat-Pfanne

Für zwei Personen

1 Kalbsfilet, 500 g	200 g Risottoreis	200g Babyspinat
100 g Erbsen, tiefgekühlt	100 g San-Daniele-Schinken	100 g getr. Öl-Tomaten
10 Kräuterseitlinge	1 Schalotte	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 EL Butter
3 EL Mascarpone	30 g Parmesan	250 ml Weißwein, halbtr.
1 l Gemüsefond	1 Vanilleschote	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	getr. Chilis	Salz, Pfeffer

Die Schalotte sowie die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Eine Zitrone waschen, trocken tupfen, etwas von der Schale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Den Gemüsefond erwärmen, aber nicht aufkochen lassen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Schalotten sowie die Knoblauchwürfel darin kurz glasig andünsten. Anschließend etwas Zucker drüberstreuen und karamellisieren lassen. Den Risottoreis zugeben und kurz mit andünsten. Im Anschluss leicht salzen und pfeffern und etwas Zitronenabrieb hinzufügen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Nach und nach den Gemüsefond zugeben, so dass der Reis knapp bedeckt ist, anschließend gut verrühren, bis der Reis al dente ist. Das Kalbsfilet in zwei fingerbreite Steaks schneiden, salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Ein großes Stück Butter auf die Steaks legen und darauf schmelzen lassen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen, mit in die Pfanne geben und die Steaks damit begießen. Die getrockneten Tomaten und Kräuterseitlinge waschen und klein schneiden. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Die Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und zusammen mit dem Spinat zu den Pilzen geben. Die Tomaten zufügen, erwärmen und mit dem Salz und dem Pfeffer würzen. Den Schinken in kleinere Streifen schneiden, in die Pilzpfanne geben und kross braten. Ein wenig Butter zugeben und mit dem Gemüse vermischen, anschließend mit dem übrigen Weißwein ablöschen. Zum Schluss den Parmesan hobeln. Die Erbsen unter das Risotto rühren, einige Butterflocken und die Mascarpone einrühren, nach Bedarf mit getrockneten Chilis aus der Mühle und dem Zitronensaft abschmecken. Das Kalbsfiletsteak mit dem Erbsenrisotto und den Pilzen auf einem Teller anrichten, anschließend etwas Parmesan darüber geben und servieren.

Patrick Wöckel am 26. Mai 2014

Kalb-Fleisch mit Joghurt-Soße und schwarzen Bandnudeln

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	100 g schwarze Bandnudeln	12 weiße Champignons
1 Zwiebel	1 TL Mehl	125 ml Sahne
125 ml Joghurt	1 Heftchen Safranfäden	Paprikapulver, Butter
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Zunächst die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Butter und Olivenöl anbraten. Die schwarzen Bandnudeln in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen. Die Champignons putzen und klein schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein hacken. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und darin die Champignons und die Zwiebel anbraten. Dann wieder alles aus der Pfanne nehmen und zu dem Fleisch geben. Etwas Butter in die Pfanne geben, dann das Mehl hinzugeben und kurz einbrennen lassen. Anschließend die Sahne und etwas Wasser hinzugeben. Das Ganze aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Anschließend bei niedriger Hitze den Joghurt nach und nach hinzugeben. Nun noch das Fleisch und die Champignons zugeben. Das Kalbfleisch mit der Joghurtsauce und den schwarzen Bandnudeln auf Tellern anrichten, mit den Safranfäden garnieren und servieren.

Johannes Hintersteiner am 08. April 2013

Kalb-Geschnetzeltes mit Basmati-Reis und Pilzen

Für zwei Personen

250 g Kalbsfilet	200 g Basmatireis	80 g braune Champignons, klein
1 Stück Ingwer, klein	1 Knolle Knoblauch	1 Eissalat
1 Zwiebel	1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	100 g Butter	150 ml Schlagsahne
125 ml Crème-fraîche	2 EL Stärkemehl	1 Bund Schnittlauch
150 g Salatkräuter	125 ml trockener Weißwein	200 ml Gemüsefond
200 ml Wasser	200 ml Rinderfond	100 ml Balsamicoessig
2 TL Agaven-Honig	2 EL scharfer Dijonsenf	4 EL Distelöl
2 Nelken	Olivenöl, Chilisalز	Salz, Pfeffer

Die Rinderbrühe mit dem Wasser aufkochen und mit Salz abschmecken. Den Reis und die Nelken anschließend hineingeben und kurz aufkochen lassen. Den Reis zugedeckt bei ausgeschalteter Platte circa 30 Minuten garen. Den Salat abzupfen, waschen und trockenschleudern. Für die Salat-Marinade den Balsamico, den Senf, den Honig und den Zitronensaft verrühren. Die Salatkräuter anschließend dazugeben und das Gemisch mit Salz abschmecken. Den Salat mit der Marinade anmachen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zunächst längs in circa zwei Zentimeter breite Streifen, dann quer in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Das Kalbsfilet anschließend in etwas Olivenöl beidseitig scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Zwiebel abziehen und feinhacken. Hiernach in dem Bratrückstand die Champignons und die Zwiebeln mit einem Teelöffel Butter anschwitzen. Den Wein zugießen und den Sud einreduzieren. Anschließend den Senf einrühren, den Gemüsefond und die Schlagsahne aufgießen. Die Sauce aufkochen. Derweil das Stärkemehl und den Sauerrahm verquirlen und in die Sauce rühren. Das Ganze weitere zwei Minuten köcheln lassen. Das Fleisch in der Soße erwärmen. Den Zitronenabrieb und Zuckercouleur einrühren. Das Kalbgeschnetzeltes mit dem Basmatireis und den Pilzen auf Tellern anrichten und servieren.

Ranheid-Marie Brenter am 31. Oktober 2013

Kalb-Geschnetzeltes mit Brezen-Knödeln

Für zwei Personen

1 Kalbsfilet, 250 g	3 alte Laugenbrezeln	150 g Champignons
1 Zitrone	2 Zwiebeln	2 Eier
25 g Kapern	1 Bund glatte Petersilie	20 g Gramm
100 ml Milch	200 ml Sahne	100 ml Kalbsfond
100 ml Weißwein	Mehl, Rapsöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und etwas davon zum Garnieren zur Seite legen. Eine der Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein hacken. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin kurz anschwitzen. Die Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Brezeln vom Salz entfernen, zerkleinern und zusammen mit der warmen Milch in eine Schüssel geben. Die Eier, die Petersilie und die Zwiebel ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem flüssigen Teig vermischen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und salzen. Die übrige Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Pfanne wieder mit etwas Rapsöl erhitzen und das Fleisch zusammen mit den Zwiebelwürfeln darin anbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Champignons putzen, vierteln und in der Fleischpfanne mit etwas zusätzlichem Öl kurz anbraten. Mit dem Wein ablöschen. Den Fond zugeben und köcheln lassen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Aus dem Teig Knödel formen. Die Knödel in das Salzwasser geben, einige Minuten darin garen lassen und mit der Schöpfkelle herausnehmen. Die Sahne zu den Pilzen geben und noch einmal aufkochen lassen. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und das Geschnetzelte damit abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in die Pilzsauce geben. Die Knödel zusammen mit dem Geschnetzelten auf einem Teller anrichten. Etwas Petersilie darüber streuen und servieren.

Sophie Wohlleben am 10. Juli 2013

Kalb-Geschnetzeltes mit Fenchel und Meerrettich-Rahm

Für zwei Personen

300 g Kalbsgeschnetzeltes	125 g Wildreismischung	1 Schalotte
150 g Fenchel, mit Grün	50 g frischer Meerrettich	0,5 EL Butter
75 ml Sahne	50 ml Wermut	50 ml Gemüfefond
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Wildreis einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Fenchel säubern und das Fenchelgrün beiseitelegen. Die Fenchelknolle in Würfel schneiden und das Fenchelgrün fein hacken. Den Wildreis in dem Salzwasser garen. Anschließend die Butter in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsgeschnetzelte darin anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Ofen weiter garen. Danach die Schalotte in dem Bratensatz andünsten. Die Fenchelwürfel hinzufügen und mit dünsten. Das Ganze mit dem Wermut ablöschen. Danach den Gemüfefond dazugeben und den Fenchel bissfest garen. Wenn der Fenchel gar ist, herausnehmen und ebenfalls zum Warmhalten in den Ofen geben. Im Anschluss die Sahne zu dem Gemüfefond geben und einkochen lassen. In der Zwischenzeit den Meerrettich schälen, fein reiben und zu der Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbsgeschnetzelte in die Sauce geben. Das Kalbsgeschnetzelte mit dem Fenchel und dem Wildreis auf einem Teller anrichten, mit dem Fenchelgrün garnieren und servieren.

Rudi Koukol am 20. Februar 2013

Kalb-Geschnetzeltes mit Pfifferlingen, Servietten-Knödeln

Für zwei Personen

300 g Kalbfleisch	2 Zwiebeln	150 g Pfifferlinge
1 Bund glatte Petersilie	2 altbackene Brötchen	10 g Mehl
50 g Butterschmalz	1 Ei	100 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml trockener Weißwein	1 Muskatnuss
Öl, Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Etwa eine halbe Zwiebel in etwas Butterschmalz andünsten, mit der Milch ablöschen und zwei Minuten köcheln lassen. Die heiße Milchemischung über das Knödelbrot geben. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Die Petersilie zupfen, klein hacken. Etwa die Hälfte der Petersilie zu dem Ei geben und mit dem Knödelbrot vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen und zehn Minuten ziehen lassen. Anschließend eine Rolle aus der Masse formen, dann in Klarsichtfolie wickeln und diese mit etwas Öl bestreichen. Anschließend in Alufolie wickeln und in dem Wasser ziehen lassen. Die Pfifferlinge gut abbürsten und blättrig schneiden, kleinere Pilze ganz lassen. Das Kalbfleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in dünne Streifen schneiden und leicht mit dem Mehl bestäuben. Etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Die Filetstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebelwürfel und die Pfifferlinge in der Pfanne mit dem Bratensud anbraten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazugeben und gut mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch dazugeben und drei Minuten köcheln lassen. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die restliche Petersilie kurz vor dem Servieren unter das Geschnetzelte heben. Das Kalbgeschnetzelte mit den Pfifferlingen und den Serviettenknödel auf Tellern anrichten, mit der Petersilie dekorieren und servieren.

Elisabeth Kodim am 14. November 2012

Kalb-Geschnetzeltes mit Rösti

Für zwei Personen

200 g Kalbsfilet	2 vorw. feste Kartoffeln	1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe	25 g getrocknete Morcheln
250 ml Kalbsfond	250 ml Sahne	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Die getrockneten Morcheln mit kochendem Wasser übergießen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Streife schneiden. Butterschmalz erhitzen und das Kalbsfilet darin anbraten. Anschließend das Fleisch wieder herausnehmen und warm stellen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und hacken. Beides in etwas Butterschmalz andünsten. Anschließend mit dem Kalbsfond ablöschen und einreduzieren. Die Sahne dazugeben und weiter reduzieren. Die Morcheln mit dem Einweichwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in streichholzstarke Streifen schneiden und diese mit dem fein gehackten Schnittlauch vermengen. In heißem Butterschmalz kleine Rösti herausbraten. Rösti auf Krepppapier entfetten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbgeschnetzelte auf einem Teller anrichten und die Rösti dazugeben.

Marie Nennstiel am 07. Februar 2013

Kalb-Geschnetzeltes mit Reis und Kirschtomaten-Salat

Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	125 g Reis	150 g braune Champignons
8 Kirschtomaten	3 Schalotten	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	10 g Mehl	25 g Butterschmalz
2 EL Butter	100 ml Sahne	250 ml Geflügelfond
200 ml trockener Weißwein	2 EL Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und quer zur Faser hin in dünne Streifen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kalbstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Dabei immer wieder etwas Butterschmalz zugeben und jeweils einen Teelöffel Mehl über die Kalbstreifenstäuben, diese darin wenden und goldbraun anrösten lassen. Anschließend die Filetstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebel und eine Schalotte abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und sie anschließend klein schneiden. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den Champignons in der Pfanne anbraten. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und gut mit dem Weißwein verrühren. Anschließend das Fleisch mit in die Pfanne geben und circa drei Minuten köcheln lassen. Das Kalbgeschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Danach die Petersilie unter das Kalbgeschnetzelte heben. Die zweite Schalotte abziehen und fein hacken. Etwas Butterschmalz in einen Topf geben, die Schalotte darin andünsten und den Reis dazugeben. Unter Rühren den Reis mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen und das Ganze einkochen lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Brühe hinzu fügen. Zum Schluss den Reis mit der kalten Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Die dritte Schalotte abziehen, fein hacken, mit dem Olivenöl und dem Balsamico-Essig zu einer Vinaigrette vermengen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und die Vinaigrette überziehen. Das Kalbgeschnetzelte zusammen mit dem Reis und dem Kirschtomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Bintz am 12. Mai 2014

Kalb-Geschnetzeltes, Champignons und Bandnudeln

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

350 g Kalbsfilet	100g braune Champignons	3 Schalotten
1 Zitrone	250 ml Sahne	250 ml trockener Weißwein
250 ml Kalbsfond	2 TL Stärke	½ Bund glatte Petersilie
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Bandnudeln:

200 g Mehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
Salz		

Für die Nudeln einen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Das Mehl, die Eier, etwas Olivenöl und eine Prise Salz zu einem homogenen Teig vermengen und ruhen lassen. Für das Geschnetzelte die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Schale von der Zitrone abreiben. Die Champignons putzen und in Streifen schneiden. Das Fleisch abrausen, trockentupfen und in daumengroße Streifen schneiden. Anschließend eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, die Kalbsstreifen kurz von allen Seiten anbraten und auf einem Teller beiseite stellen. Die Schalotten in dem Kalbsfond glasig anbraten, mit Weißwein ablöschen und fünf Minuten einreduzieren lassen. Anschließend den Kalbsfond und den Zitronenabrieb zugeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Sahne einrühren und mit der Stärke binden. Anschließend das Fleisch wieder zugeben. Den Großteil der Petersilie hacken und zu dem Geschnetzelten geben. Die Champignons zugeben und untermengen. Nun den Nudelteil aus der Folie nehmen und kneten. Anschließend mehrmals durch die Nudelmaschine geben. Den Teig dünn ausrollen. Anschließend mit einem Messer die Tagliatelle in Streifen schneiden und drei Minuten kochen. Das Kalbgeschnetzelte mit den Nudeln auf Tellern anrichten, mit der restlichen Petersilie garnieren und servieren.

Sylvia Hohlbauch am 03. November 2014

Kalb-Gröstl

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	100 g Schinkenspeck	300 g Drillinge
200 g Kirschtomaten	2 Zwiebeln	1 Zitrone
2 Zweige glatte Petersilie	100 g Schmand	5 EL Sahnemeerrettich
1 EL gerebelter Majoran	2 TL Speisestärke	Zucker, Kümmel
Rosenscharfes Paprikapulver	Schmalz, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Meerrettich mit dem Schmand, der Petersilie, dem Majoran und Salz verrühren. Mit etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Den Schinkenspeck in Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen und vierteln. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in circa ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Fleisch in der Speisestärke wenden. Schmalz erhitzen und das Fleisch anbraten. Den Speck und die Zwiebeln zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalte auf einen Teller geben und zum Warmhalten in den Backofen geben. In der Pfanne noch mal etwas Schmalz erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen. Die Kirschtomaten halbieren und mit anbraten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und wieder mit in die Pfanne geben. Das Gröstl mit dem Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Otte am 17. Dezember 2012

Kalb-Gulasch mit Spätzle und kleinem Salat

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

400 g Kalbsfilet	100 g Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Butterschmalz	1 EL Mehl	1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Tomatenmark	250 ml Rinderfond	60 ml süße Sahne
60 ml saure Sahne	Pfeffer, Salz	

Für die Spätzle:

210 g Mehl	50 g Butter	2 Eier
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	70 ml Milch
Salz		

Für den Salat:

1 Kopfsalat	20 ml Balsamico	30 ml Quittensaft
30 ml Olivenöl	1 TL feiner Dijonsenf	3 TL Honig
1 TL Salz		

Für das Gulasch das Fleisch in drei Zentimeter große Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun rösten. Das Fleisch dazugeben und kurz anbraten. Das Tomatenmark ebenfalls dazugeben und kurz mitrösten. Danach das Paprikapulver hinzufügen und das Fleisch mit Rinderfond aufgießen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Suppe anschließend mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale würzen. Nun das Fleisch herausnehmen, Mehl und Sahne in die Sauce einrühren, kurz aufkochen, pürieren und gegebenenfalls durch ein Sieb streichen. Das Fleisch zuletzt wieder in die Sauce geben. Für die Spätzle 30 Gramm Butter zerlassen, mit Mehl, Eiern und Milch vermengen und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Mithilfe eines Spätzlehobels die Spätzle in kochendes Salzwasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel abseihen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und trocknen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Anschließend die Spätzle in einer Pfanne kurz in der restlichen Butter schwenken und mit Petersilie bestreuen. Vom Kopfsalat nur das Herz nehmen. Dieses in Stücke teilen oder in Streifen schneiden, waschen und trocken schütteln. Für das Dressing Balsamico, Quittensaft, Olivenöl, Senf, Honig und Salz miteinander verrühren und über den Salat verteilen. Das Gulasch zusammen mit den Spätzle und dem Salat anrichten.

Anna Stocsits am 17. November 2014

Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Würfeln und Romanesco

Für zwei Personen

Für die Kalbskoteletts:

2 Kalbkoteletts à 200 g	100 g Semmelbrösel	100 g sehr weiche Butter
1 Bund gemischte Kräuter	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
Chilipulver, Salz, Pfeffer		

Für die Kartoffelwürfel:

5 festk. Kartoffeln	1 Romanesco	50 g Mandelblättchen
1 Bund glatte Petersilie	1 rote Chilischote	60 g Butter
1 Muskatnuss	500 ml Gemüsefond	Rapsöl, Chilipulver
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die wachsweiße Butter schaumig rühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Die mediterranen Kräuter in der Küchenmaschine zerkleinern und mit den Semmelbröseln unter die Butter rühren. Die Masse auf einer Frischhaltefolie ausrollen und in das Gefrierfach legen. Die Koteletts von beiden Seiten in etwas Butterschmalz scharf anbraten, anschließend mit Pfeffer würzen und im Ofen 25 Minuten garen. Im Anschluss die vorbereitete Kräuter-Brösel-Butter in passende Stücke schneiden und auf das Fleisch legen. Im Ofen auf Grillfunktion zwei Minuten gratinieren. Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Ein wenig Rapsöl in einer Eisenpfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel 20 Minuten rundum knusprig braten und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat würzen. Zum Schluss etwas Petersilie fein hacken und die Kartoffeln mit Petersilie und etwas Butter verfeinern. Den Romanesco in mundgerechte Röschen teilen, mit Gemüsefond, Salz und frischer Chilischote bissfest dämpfen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne fettfrei rösten. Aus der Butter eine braune Butter herstellen. Hierfür die Butter in einem Topf schmelzen lassen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sobald der Schaum sich etwas bräunlich färbt, die Butter durch ein feines Sieb abgießen. Die gratinierten Koteletts mit Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten. Den Romanesco mit brauner Butter, Muskat und den Mandelblättchen daneben servieren.

Andrea Schart am 30. September 2014

Kalb-Kotelett mit Tomaten, Wein-Senf-Soße und Salat

Für zwei Personen

2 Kalbskoteletts à 300 g	2 EL Schinkenspeck	250 g Feta
300 g Drillinge	200 g Tomaten	6 Cherry Tomaten
½ Salatgurke	5 Radieschen	100 g Feldsalat
50 g kleine Kapern	5 Schalotten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Zitrone	2 unbehandelte Limetten
50 g Kürbiskerne	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Basilikum
1/2 Bund Thymian	1/2 Bund Rosmarin	50 g Zucker
5 EL Puderzucker	1 EL Stärke	50 g Frischkäse
5 EL scharfer Senf	150 g Senf	200 ml Sahne
50 g Butter	Butterschmalz	100 ml Olivenöl
50 ml Kürbiskernöl	5 EL heller Balsamico	500 ml Kalbsfond
500 ml Geflügelfond	250 ml trockener Weißwein	100 ml weißen Sherry
1 Chilischote	½ TL Kümmel	Meersalz, grober Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser und dem Kümmel erhitzen. Die Kartoffeln im kochenden Wasser garen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Die Gurke, die Radieschen und den Feldsalat waschen und klein schneiden. Danach unter die Kartoffeln heben. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Drei Schalotten und eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und zusammen mit dem Speck in der heißen Pfanne andünsten; mit dem Balsamico ablöschen und einreduzieren lassen; den Geflügelfond dazugeben, etwas einkochen lassen und mit dem scharfen Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Kartoffeln geben und mit einem Schuss Kürbiskernöl abschmecken. Eine Pfanne erhitzen und die Kürbiskerne darin anrösten; über die Kartoffeln geben. Die rote Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Das Basilikum zupfen und klein hacken. Den Feta ebenfalls klein schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien, in Scheiben schneiden und in Pergamentpapier geben. Die Tomaten mit dem Chili, dem Basilikum, den Kapern, der roten Zwiebel, dem restlichen Olivenöl, dem Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Feta bei 180 Grad circa zwölf Minuten im Ofen überbacken. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit dem Thymian und dem Rosmarin scharf in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend im Ofen bei 80 Grad zu Ende garen lassen. Den Schnittlauch klein schneiden. Von der Zitrone feine Zesten abschneiden. Die fertig gegarten Koteletts mit 100 Gramm Senf bestreichen, in dem Schnittlauch wälzen und mit den Zitronen-Zesten abschmecken. Eine weitere Pfanne mit der Butter erhitzen. Die restlichen Schalotten abziehen, klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Anschließend mit der Stärke abbinden, dem Sherry ablöschen und dem Weißwein auffüllen. Die Sauce einreduzieren lassen. Nun den Kalbsfond und die Sahne dazugeben und erneut einreduzieren lassen. Die Limetten auspressen. Mit dem restlichen Senf, etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Frischkäse und die restliche Butter hinzugeben und die Sauce aufmixen. Eine Pfanne mit dem Puderzucker erhitzen. Die Cherry-Tomaten auf Zahnstocher spießen und in der Pfanne karamellisieren. Anschließend in zerstoßenem Pfeffer wälzen. Das Kalbskotelett mit den scharfen Tomaten, der Weißweinsauce und dem Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten, mit den Cherry-Tomaten garnieren und servieren.

Heike Heinze am 11. November 2013

Kalb-Lendchen mit Gorgonzola-Soße und Kartoffel-Kroketten

Für zwei Personen

8 Kalbslenden	100 g Parma-Schinken	100 g milder Gorgonzola
6 festk. Kartoffeln	100 g Butter	50 g Mehl
1 Ei	100 ml Sahne	Salz, weißer Pfeffer
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in sehr kleine Würfel schneiden und in Salzwasser so lange kochen, bis sie fast zerfallen. Die Kartoffeln abgießen und mit einem Teelöffel Sahne, dem Ei und einem Esslöffel Butter vermengen. Das Ganze mit Salz würzen. Die Kartoffelmasse auf ein Stück Backpapier geben und ausrollen. Das Ganze in kleine, gleich lange Kroketten schneiden. Den Parma-Schinken auslegen und die Kroketten darin einrollen. Anschließend in etwas Butter knusprig braten. Die Kroketten in Alufolie wickeln und bei 80 Grad im Backofen warm halten. Den Gorgonzola und etwas Butter in kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Butterwürfel zum Schmelzen bringen, dann den Gorgonzola dazugeben. Das Ganze mit Pfeffer abschmecken und je nach Bedarf etwas von der restlichen Sahne dazugießen. Die Kalbslenden waschen und trocken tupfen. Anschließend in dem Mehl wälzen und mit Salz würzen. In der restlichen Butter die Lendchen goldbraun braten. Die Kalbslenden mit der Gorgonzolasauce und den Kartoffelkroketten im Schinkenmantel auf Tellern anrichten und servieren.

Franca Flenda am 04. Dezember 2012

Kalb-Medaillon-Gemüse-Türmchen mit Zucchini-Spaghetti

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalbsmedaillons	2 Scheiben grobe Salami	2 Scheiben Parma-Schinken
100 g Parmesan	1 Tomate	1 Aubergine
1 Zucchini	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 Ei	Mehl, Paniermehl	2 Rosmarinzweige

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Zucchini-Spaghetti:

1 Zucchini	5 Stiele Schnittlauch	5 Stiele Liebstöckel
Olivenöl, Salz, Pfeffer	Petersilie	

Für die Rotweinsauce:

1 Schalotte	1 EL Butter	250 ml Kalbsfond
250ml trockener Rotwein	3 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Türmchen das Ei aufschlagen und mit dem Mehl und dem Paniermehl eine Panierstrecke aufbauen. Den Parmesan reiben. Die Tomate und die gelbe und rote Paprika vom Grün befreien und zusammen mit der Aubergine und der Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Rosmarinzweige dazugeben. Die Auberginenscheiben erst in das Mehl, dann in das Ei und zuletzt in das Paniermehl tunken. Anschließend in der Pfanne goldgelb anbraten. Danach die Zucchini und die Paprika in etwas Olivenöl anbraten und mit den Auberginenscheiben bei Seite legen. Das Kalbsfilet in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in der gleichen Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. In einem Bräter die Türmchen zusammenstellen. Eine Scheibe Kalbsmedaillon, eine Scheibe Aubergine, ein Stück der gelben Paprika, eine Scheibe Tomate, eine Scheibe Zucchini, ein Stück der roten Paprika und eine Scheibe italienische Salami übereinanderlegen und anschließend die Reihenfolge wiederholen. Mit dem Parma-Schinken abschließen. Mit ein wenig Parmesan bestreuen und anschließend für 15 Minuten in den Ofen geben. Für die Sauce die Butter in einem Topf zergehen lassen. Die Schalotte abziehen und glasig anschwitzen. Mit dem Kalbsfond und mit dem Rotwein ablöschen, die Salbeiblätter zugeben und einkochen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für die Spaghetti eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Zucchini von den Enden befreien und mit einem Spiralschneider der Länge nach in Bandnudelform reiben und anbraten. Anschließend den Schnittlauch und den Liebstöckel fein hacken und mit den Gewürzen und Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Die Petersilie fein hacken und die Spaghetti damit garnieren. Die Kalbsmedaillon-Gemüse-Türmchen mit den Zucchini-Spaghetti und der Rotweinsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Guy Kohnen am 03. November 2014

Kalb-Medaillons mit Gemüse-Spaghetti und Trüffel-Rrahm

Für zwei Personen

4 Kalbsmedaillons à 80 g	150 g Spaghetti	150 g Karotten
150 g Zucchini	1 Zwiebel	75 ml Sahne
15 g Trüffelbutter	1 EL Soßenbinder	50 ml Weißwein
1/2 Bund Basilikum	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Karotten und die Zucchini waschen, trocken tupfen und beides der Länge nach in dünne Stifte schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Von dem Basilikum einige Blätter für die Garnitur beiseitelegen und den Rest in feine Streifen schneiden. Die Kalbsmedaillons waschen, trocken tupfen und gut salzen und pfeffern. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons von jeder Seite eine Minute scharf anbraten. Anschließend in eine Auflaufform geben und die Trüffelbutter zugeben. Die Medaillons mit der Auflaufform in den vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten etwa 10 Minuten weiter garen. Die gewürfelte Zwiebel in einer Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl andünsten und mit dem Weißwein ablöschen, bei starker Hitze einkochen. Das kochende Wasser reichlich salzen und die Spaghetti darin al dente kochen. Die Karotten- und die Zucchini-Stifte zwei Minuten vor Ende der Garzeit mit in das kochende Salzwasser geben. Die Kalbsmedaillons aus dem Ofen nehmen, in Alufolie einwickeln und ruhen lassen. Den Bratsud für die Soße in einem kleinen Topf mit der Sahne und der Speisestärke einmal aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und anschließend vom Herd ziehen. Die Basilikumstreifen zum Schluss zugeben. Auf einem Teller die Spaghetti mit Gemüse und den Kalbsmedaillons anrichten, mit der Trüffel-Sauce und einigen Basilikumblättern garnieren und servieren.

Sarah Schönweitz am 11. Juni 2014

Kalb-Medaillons mit Kartoffeln und Früchten

Für zwei Personen

Für die Kalbsmedaillons:

4 Kalbsmedaillons, á 60 g 20 g Butter Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

6 festk. Drillinge 4 Zweige Petersilie Butterschmalz, Salz

Für die Früchte:

1 Banane 1 Dosen-Pfirsich

Für die Garnitur:

1 Tomate 2 Blätter Eisbergsalat 2 Cocktailkirschen

Den Ofen auf 80 Grad Umluft erwärmen. Für die Kartoffeln einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln mit der Schale und einer Prise Salz 15 Minuten gar kochen. Die Kalbsmedaillons in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter zugeben und weitere fünf Minuten braten. Anschließend auf einem Teller im Ofen warmstellen. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Anschließend in dem Bratenfond goldbraun braten. Die Pfirsichhälften in einem Topf im eigenen Saft erhitzen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz schwenken. Die Petersilie kleinhacken und mit den Kartoffeln vermengen. Die Salatblätter waschen und trockenschleudern. Die Tomate in Scheiben schneiden. Anschließend die Salatblätter und die Tomaten auf Tellern verteilen. Die Kalbsmedaillons mit Kartoffeln und Früchten auf Tellern anrichten und servieren.

Marion Henning am 13. November 2014

Kalb-Medaillons mit Lauch-Gemüse, Champignons

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	3 Schalotten	300 g braune Champignons
2 Stangen Lauch	100 g Cocktailtomaten	2 Knoblauchzehen
90 g Butter	3 EL Puderzucker	100 ml Calvados
150 g Crème-fraîche	100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
100 ml Cidre	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin
1 Zweig Estragon	1 TL Gemüsegewürz	1 Prise Curry Jaipur
Pfeffer, Salz, Meersalz		

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Champignons waschen und trockentupfen. Zwei Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne etwa 30 Gramm Butter erhitzen und die Pilze darin hell anschwitzen. Das Lorbeerblatt hinzugeben. Mit Calvados ablöschen und reduzieren lassen. Den Cidre hinzugießen und wieder reduzieren lassen. Die Crème-fraîche untermischen und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Den Estragon fein hacken und hinzugeben. Die Schalotte und eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. 30 Gramm Butter in einem Topf erhitzen und Lauch, die kleingeschnittene Schalotte und den Knoblauch darin anschwitzen. Den Gemüsefond hinzugeben und das Gemüse garen. Die Cocktailtomaten waschen, die Stielansätze aber nicht entfernen. In einer Pfanne 30 Gramm Butter und drei Esslöffel Puderzucker zu Karamell schmelzen. Mit etwas Pfeffer würzen und die Tomaten für den Karamell-Pfeffer Überzug in der Pfanne schwenken. Das Filet waschen, trockentupfen, parieren, in Medaillons schneiden und mit Küchengarn binden. In einer Pfanne die restliche Butter erhitzen, eine angeprügelte Knoblauchzehe und Rosmarin dazugeben. Die Medaillons von jeder Seite zwei Minuten anbraten und dabei das Fleisch immer wieder mit Butter übergießen. Anschließend die Medaillons in Alufolie einwickeln und im Ofen zehn Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lauchgemüse im Dessertring auf einem Teller anrichten und die Medaillons mit den Tomaten darauf anrichten. Mit den Champignons und der Calvados-Cidre-Sauce garnieren.

Fabian Eckel am 06. Februar 2014

Kalb-Medaillons mit Zitronen-Verbene, Feigen, Polenta

Für zwei Personen

1 Kalbsfilet	125 g Instant-Polenta	70 g Parmesan
1 Honigbrot	4 Feigen	1 Bund Zitronenverbene
1 EL Ketchup	50 ml Milch	50 ml Sahne
30 g Butter	Butter	50 ml Kalbsfond
50 ml Gemüsefond	250 ml lieblicher Rotwein	Cassis-Essig, Öl
Meersalz, Pfeffer		

Den Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Wein mit dem Ketchup vermengen und in einem Topf erhitzen, bis der Wein sämig eingekocht ist. Anschließend eventuell mit Cassis-Essig abschmecken. Eine Auflaufform mit Küchenfolie auskleiden. Anschließend die Milch und den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Die Polenta unterrühren und bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis die Polenta eine cremige Konsistenz erreicht hat. Den Parmesan reiben. Anschließend die Butter, die Sahne und 50 Gramm Parmesan hinzugeben und alles gut vermengen. Die Polenta in die Auflaufform geben und glatt streichen. Das Ganze mit Küchenfolie abdecken und kalt stellen. Die Feigen waschen und in dicke Scheiben schneiden. Die Zitronenverbene waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. In einer Pfanne etwas Butter erwärmen und schaumig werden lassen. Von dem Honigbrot vier Scheiben schneiden und die Rinde entfernen. Die Scheiben anschließend in Streifen teilen. In der Pfanne die Honigbrotstreifen von allen Seiten braten, herausnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen. Erneut etwas Butter in die Pfanne geben. Die Feigen darin von einer Seite anbraten und mit dem Cassis-Essig ablöschen. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und von Sehnen und Nerven befreien. Anschließend salzen und pfeffern. Das Fleisch in Medaillons schneiden und mit Küchengarn umwickeln. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Kalbsmedaillons darin von beiden Seiten anbraten. Die Hitze dann reduzieren, erneut etwas Butter hinzufügen und das Fleisch mit den Zitronenverbeneblättern und etwas Kalbsfond aromatisieren. Ein paar der Blätter für die Dekoration zurücklassen. Die Polenta aus der Form stürzen und rund ausstechen. Das Ganze mit dem restlichen Parmesan bestreuen und im Ofen goldbraun gratinieren. Die Kalbsmedaillons mit der Zitronenverbene, den Feigen, der Polenta und der Rotweinsauce auf Tellern anrichten, mit den Zitronenverbeneblättern dekorieren und servieren.

Annette Lang am 11. Juli 2012

Kalb-Medaillons, Kartoffel-Möhren-Püree, Madeira-Soße

Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	200 g mehlig Kartoffeln	200 g Möhren
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	2 Zweig Rosmarin
2 Zweig Thymian	0,5 Bund Blatt Petersilie	200 ml Madeirawein
100 ml Kalbsfond	250 ml Milch	250 ml Sahne
200 g Butter	100 g mittelscharfer Senf	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln und die Möhren schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Milch, die Sahne und die Butter erwärmen. Die Kartoffeln und die Möhren durch die Passiermühle drehen, mit dem Milch- Sahne Gemisch zu Püree verarbeiten und anschließend mit Muskatnuss abschmecken. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und zu Medaillons schneiden. Eineinhalb Knoblauchzehen abziehen und die Kalbsmedaillons damit spicken. Anschließend die Medaillons mit Senf einreiben und anbraten. Die Kalbsmedaillons mit dem Thymian und dem Rosmarin in den Backofen geben und fertig garen. Die Zwiebel und den restlichen Knoblauch abziehen, in Stücke schneiden, in einer Pfanne anbraten und mit dem Madeira ablöschen. Den Rosmarin und den Thymian-Zweig dazugeben und mit dem Kalbsfond auffüllen. Die Madeirasauce abseihen und erneut einkochen lassen. Die Kalbmedaillons auf einem Teller anrichten und das Kartoffel-Möhren-Püree dazugeben. Mit der Madeirasauce garnieren und servieren.

Marianne Backes-Pauly am 11. März 2013

Kalb-Röllchen mit Mozzarella und römischen Grieß-Nocken

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 120 g	2 Scheiben Rohschinken	50 g Büffelmozzarella
1 Zwiebel	1 Stange Sellerie, mit Grün	1 Knoblauchzehe
250 g Dosen-Tomaten	4 schwarze Oliven	2 Eier
30 g Parmesan	125 g mittelf. Weizengrieß	3 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei	1 Zweig Basilikum	1 TL Oregano
1 Muskatnuss	1 EL Butter	500 ml Milch
50 ml Weißwein	Butter, Olivenöl	Mehl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel- und Knoblauchstücke darin anschwitzen. Das Basilikum klein schneiden. Den Sellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Dosentomaten und den Sellerie dazugeben, mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Zum Schluss passieren und mit geschnittenem Basilikum abschmecken. Die Milch mit einem Esslöffel Butter, einer Prise Salz und etwas Muskat zum Kochen bringen. Den Weizengrieß einrieseln lassen und fünf Minuten quellen lassen. Den Parmesan reiben. Dreiviertel des Parmesans und ein Eigelb ebenfalls dazugeben. Die Masse auf ein Brett geben und glatt streichen. Das letzte Ei verquirlen, die Plätzchen damit einstreichen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Für circa 15 Minuten in den Backofen schieben. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen, plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in Längsstücke schneiden und zusammen mit einem Salbeiblatt auf eine Scheibe Schinken legen. Die Schnitzel fest einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Kalbsröllchen mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kalbsröllchen darin bei starker Hitze von allen Seiten anbraten. Etwas Butter dazugeben, mit Weißwein ablöschen und für sechs Minuten in den Backofen geben. Die Röllchen aufschneiden, auf der Tomatensauce mit Oliven und der Bratensauce anrichten, mit Salbei und Rosmarin garnieren und servieren.

Brigitte Kreuzer am 09. Januar 2013

Kalb-Rücken mit Bries, Pfifferlingen und Erbsen-Püree

Für zwei Personen

300 g Kalbsrücken	150 g Kalbsbries	185 g Erbsen
160 g Pfifferlinge	6 Cherrytomaten	75 g Gemüsezwiebel
10 Lavendelblüten	25 g Butter	25 ml Kalbsfond
Butterschmalz, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 185 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Kalbsrücken waschen, trocken tupfen, halbieren, einschneiden und mit einem Teil des Kalbsbries füllen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Rückenfilets von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und für zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Pfifferlinge putzen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen, die Pfifferlinge darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cherrytomaten waschen, trocken tupfen, halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl im Ofen garen. Die andere Hälfte des Kalbsbrieses in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und die Würfel darin anbraten. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und das angebratene Bries in die Cherrytomaten füllen und mit den Lavendelblüten dekorieren. Die Gemüsezwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, die Erbsen zugeben und mit dem Fond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und gar kochen. Anschließend alle Zutaten pürieren. Die Kalbsrücken zusammen mit den Pfifferlingen, den Cherrytomaten und dem Erbsenpüree auf einem Teller anrichten und servieren.

Maximilian Klapsing am 18. September 2013

Kalb-Rücken mit Lauch und Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

250 g Kalbsrücken	10 Stangen Lauch	200 g Kartoffeln
$\frac{1}{4}$ Apfel (Boskop)	160 ml Apfelwein	5 EL Balsamico
150 ml Wasser	500 ml Erdnussöl	3 EL neutrales Pflanzenöl
1 EL Speisestärke	2 EL Zucker	40 g Butter
Muskatnuss	Pfeffer, Salz	

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, in gleich dicke Schieben schneiden und von beiden Seiten scharf anbraten. Das Kalbsfilet für weitere fünf Minuten in den Ofen geben. Die Kartoffeln schälen und in ganz feine Streifen hobeln. Die Kartoffelstreifen abspülen und auf einem Küchenpapier trocknen lassen. Eine Pfanne mit dem Erdnussöl erhitzen und die Kartoffelstreifen darin ausbacken und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Sobald sie goldbraun sind, aus der Pfanne herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Das Gemüse in einer Pfanne mit Butter und 100 Milliliter Wasser glasig dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Zucker mit den ersten 60 Milliliter in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend mit weiteren 100 Milliliter Apfelwein und dem Balsamico auffüllen und einkochen lassen. Die Speisestärke mit etwa 50 Milliliter kaltem Wasser anrühren, in die Pfanne geben und nochmal aufkochen lassen. Den Sud mit Pfeffer würzen. Den Apfel schälen und von dem Kerngehäuse entfernen. Ein Viertel des Apfels in feine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Alles zusammen nochmal kurz aufkochen lassen. Daraufhin zur Seite stellen und warm halten. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und in gleichgroße Tranchen schneiden. Die glasierten Lauchstangen auf einem Teller anrichten, die Kalbsmedaillons darauf setzen und das Kartoffelstroh auf das Fleisch legen. Das Hauptgericht mit der Apfel-Balsamico-Reduktion beträufeln.

Lukas Golla am 01. August 2013

Kalb-Rücken-Steak mit Kräuter-Butter

Für zwei Personen

2 Kalbsrückensteaks à 250g	500 g kleine Kartoffeln	1 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	2 Stängel Dill	4 Stängel Kerbel
110 g weiche Butter	2 EL Naturjoghurt	1 TL Koriandersamen
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 TL Currypulver	2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einem großen Topf in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Blätter von zwei Stängeln der Petersilie und die Dillspitzen abzupfen und fein hacken. Den Kerbel ebenfalls fein hacken. 80 Gramm der Butter in eine Schale geben und mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die cremige Butter mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter und den Naturjoghurt zur Butter geben und gut untermischen. Die Kräuterbutter auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen. Anschließend für zehn Minuten ins Tiefkühlfach legen und fest werden lassen. Die Koriandersamen zusammen mit den Pfefferkörnern, sowie je einer Prise Salz und Zucker in den Mörser geben und fein reiben. Currypulver zugeben und untermischen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und von allen Seiten mit der Gewürzmischung einreiben. Das Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die gewürzten Steaks darin von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend in den vorgeheizten Backofen geben und garziehen lassen. Eine weitere Pfanne mit der restlichen Butter erhitzen. Die übrige Petersilie fein hacken. Die gekochten Kartoffeln abgießen und zusammen mit der gehackten Petersilie in die Pfanne geben und schwenken. Die Steaks aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Anschließend in Scheiben schneiden. Die Kräuterbutter aus dem Gefrierfach nehmen, die Folie entfernen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Fleisch zusammen mit der Kräuterbutter und den Petersilienkartoffeln anrichten und servieren.

Sven Brahm am 16. Juli 2012

Kalb-Rücken-Steak, Schalotten-Ragout, Kartoffel-Roulade

Für zwei Personen

400 g Kalbsrückensteak	400 g mehligk. Kartoffeln	150 g Schalotten
120 g Karotten	2 Rispentomaten	70 g Butter
100 g Mehl	2 Eier	100 ml dunkler Kalbsfond
150 ml Milch	1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss
1 EL Olivenöl	Pflanzenöl, Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in den Topf legen. Die Eier aufschlagen und mit der Milch verrühren. Das Mehl nach und nach unterheben. Zum Schluss das Olivenöl unterrühren. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen und die Crêpes darin ausbacken. Ein wenig von der Muskatnuss abreiben. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit 60 Gramm Butter und der Speisestärke vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffelmasse auf die Crêpes streichen und dann stramm in Alufolie einwickeln. Die Schalotten abziehen und vierteln, die Karotten ebenfalls schälen und klein würfeln. Mit Zucker und Pfeffer in einem Topf mit der restlichen Butter anschwitzen. Anschließend mit dem Kalbsfond ablöschen und bei mittlerer Hitze 25 Minuten schmoren lassen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Tomaten hineinlegen und überbrühen. Anschließend kalt abschrecken, häuten, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen. Das Kalbsrückensteak mit dem Rosmarinzweig von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen auf eine Kerntemperatur von 58 Grad erwärmen. Die Tomatenwürfel zum Schalotten-Ragout geben und warm werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne erhitzen. Die Kartoffelrouladen in Rollen schneiden und von beiden Seiten kross anbraten. Das Schalotten-Ragout auf Tellern anrichten, das Kalbsrückensteak daraufsetzen und mit der Kartoffelroulade garnieren.

Olga Puhl am 13. Januar 2014

Kalb-Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Käse-Knöpfle

Für zwei Personen

200 g Kalbsfleisch	100 g Steinpilze	100 g Braune Champignons
100 g Pfifferlinge	3 Tomaten	1 Zwiebel
50 g Parmesan	2 Eier	150 g Mehl
1 EL Grieß	50 ml Sahne	50 ml Kalbsfond
Öl, Balsamico-Essig	Salz, Pfeffer	

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser aufsetzen. Den Parmesan reiben. Für die Knöpfle das Mehl, den Parmesan, den Grieß und die Eier mit etwas Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und ins kochende Wasser reiben. Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Eine halbe Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden, mit den Tomaten zusammen vermengen. Aus Olivenöl und Balsamico-Essig eine Vinaigrette anrühren und über die Tomaten-Zwiebel-Mischung geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die restliche Zwiebel klein schneiden. Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und schnetzeln, in der Pfanne das Fleisch und die Zwiebeln scharf anbraten. Anschließend die Pilze hinzufügen und mit Pfeffer sowie Salz würzen. Für die Sauce das Geschnetzelte mit Fond ablöschen, mit Sahne abbinden und erneut abschmecken. Alles zusammen anrichten und servieren.

Helga Huber am 04. Juli 2013

Kalb-Roulade im Pancetta-Mantel mit Risotto

Für zwei Personen

1 Kalbsfilet, à 250 g	150 g Risotto	1 Salatgurke
1 Zwiebel	3 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
3 Paprika, grün, gelb, rot	1 Zitrone	50 g getrocknete Tomaten
50 g schwarze Oliven, entsteint	1 Ei	10 Scheiben Pancetta
30 g Parmesan	1 EL Semmelbrösel	2 TL Crème-fraîche
1 Bund Frühlingszwiebeln	1/2 Bund glatte Petersilie	3 EL Weißwein
500 ml Gemüsefond	100 ml Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Tomaten, Oliven und 50 Milliliter von dem Olivenöl in einen Zerkleinerer geben. Alles zusammen zu einer feinen Paste mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eiweiß vom Eigelb trennen, die Semmelbrösel und das Eigelb ebenfalls dazugeben und gut verrühren. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und der Länge nach gleichmäßig aufschneiden, flach auslegen und leicht plattieren. Anschließend die Olivenpaste darauf verteilen und glatt streichen. Danach das Filet fest zu einer Roulade zusammenrollen. Dann den Pancetta um die Roulade wickeln. Ein Stück von der Alufolie auslegen, mit Olivenöl bestreichen und die Pancetta-Roulade fest darin einwickeln, die Enden zusammendrehen und rundherum einstecken. Die Roulade in die Pfanne mit dem Butterschmalz geben und von allen Seiten anbraten. Danach das Ganze in den Ofen geben und darin fertig garen. Für das Risotto die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Pfanne mit etwas Olivenöl anschwitzen. Die Paprika waschen, entkernen und klein schneiden. Anschließend das Paprikagemüse ebenfalls in die Pfanne geben. Das Risotto hineingeben und kurz anbraten. Mit dem Gemüsefond und etwas Weißwein ablöschen und unter stetigem Rühren einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben. Kurz vor dem Ende der Garzeit die Frühlingszwiebel abziehen, fein hacken und unter das Risotto heben. Die Crème-fraîche und den Parmesan ebenfalls unterheben und alles gut miteinander vermengen. Zum Schluss das Ganze mit etwas Zitronensaft abschmecken. Die Roulade aus dem Ofen nehmen, Alufolie abziehen und in Tranchen schneiden. Die Rouladentranchen zusammen mit dem Risotto auf einem Teller anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Herbert de Leuw am 13. Juni 2012

Kalb-Schnitzel 'Jäger Art' mit Kartoffel-Brei

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 150 g	400 g mehligte Kartoffeln	200 g helle Champignons
100 g TK-Erbesen	3 Möhren	2 Schalotten
½ Bund krause Petersilie	3 Eier	4 EL Butter
2 EL Butterschmalz	125 ml Sahne	200 ml Rinderfond
Paniermehl	1 Muskatnuss	1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Schalotten abziehen, klein hacken, in der Pfanne rösten und mit dem Fond aufgießen. Eine zweite Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden, in die Pfanne geben und kurz anbraten. Die Eier aufschlagen und das Paniermehl auf einen Teller geben. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, in den Eiern wenden, danach im Paniermehl und abschließend in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz kräftig anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Hälfte der Pilze in die Zwiebel-Brühe geben und mit dem Stabmixer zerkleinern. Anschließend durch ein Sieb laufen lassen. Die andere Hälfte der Pilze nun hinzugeben und auf niedriger Stufe warmhalten. Abschließend 25 Milliliter Sahne hinzugeben. Die Möhren schälen und klein schneiden. Zusammen mit den Erbsen in einem Topf mit Salzwasser und einer Prise Zucker zum Kochen bringen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, etwas Butter und die übrige Sahne hinzugeben, gut verrühren und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Die Kalbsschnitzel mit der Pilzsauce, dem Kartoffelbrei und dem Erbsen-Möhren-Gemüse anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Livia Wilbat am 28. April 2014

Kalb-Schnitzel an Marsala-Soße mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

300 g dünne Kalbsschnitzel	200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Rucola
1 Zitrone	100 g Parmesan	¼ Bund Petersilie
100 ml Marsala	3 EL Butter	7 EL Olivenöl
Mehl, Salz, Pfeffer		

Die Schnitzel mit dem Handballen etwas flach drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. In einer großen Pfanne drei Esslöffel Öl mit der Butter erhitzen. Die Schnitzel von jeder Seite ein bis zwei Minuten braten und aus der Pfanne nehmen. Den Marsala in die Pfanne gießen, den Bratensatz damit ablöschen und kräftig aufkochen. Saft der Zitrone auspressen und einen Teelöffel davon mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel wieder in die Pfanne legen und erneut heiß werden lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und schälen, dann in einem Topf mit heißem Wasser gar kochen. Den Rucola waschen, trocken tupfen und groß schneiden. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Parmesan und dem Rucola mischen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Butter abschmecken. Die Schnitzel mit den restlichen Kräutern bestreuen und alles zusammen auf einem Teller anrichten.

Maximilian Dietrich am 15. August 2013

Kalb-Schnitzel in Sesam-Panade mit Asia-Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	400 g große, festk. Kartoffeln	250 g Semmelbrösel
1 Strauch Radieschen	150 g Ingwer	4 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	1 Limette
4 Eier	50 g Mehl	150 g Sesamkörner
100 g Mayonnaise	50 ml Schlagsahne	100 ml Sesamöl
200 g Butterschmalz	1 Stiel Koriander	1 TL scharfer Dijonsenf
50 g Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und anschließend in Salzwasser bissfest kochen. Die Zitronen sowie die Limette halbieren und auspressen. Die Mayonnaise mit zwei Esslöffeln Zitronensaft und je einer Prise Salz und weißem Pfeffer verrühren. Die Mischung mit dem Saft der Limette, dem Zucker und dem Sesamöl abschmecken. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein Ingwer hacken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch zusammen mit dem Ingwer darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen und mit dem Pfanneninhalt und mit der Mayonnaise vermengen. Den Koriander und die Radieschen waschen und trocken tupfen. Den Koriander, sowie einige Radieschen und die Frühlingszwiebeln klein schneiden und unter den Kartoffelsalat heben. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren, salzen und pfeffern. Die Semmelbröseln und das Mehl in zwei tiefe Teller geben. Die Sahne leicht schlagen und dann mit den restlichen Eiern verrühren. Eine weitere Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel panieren und anschließend in dem heißen Fett goldbraun ausbacken. Die Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Haas am 20. Januar 2014

Kalb-Schnitzel mit Bandnudeln und Tomaten-Pesto

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 160 g	200 g Bandnudeln	50 g Parmesankäse
75 g Salsiccia	1/2 Bund Rucola	2 Knoblauchzehen
70 g Mozzarella	16 getr. Öl-Tomaten	60 g Pinienkerne
1/2 Bund Basilikum	1 EL Mehl	250 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser gar kochen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenöl von den getrockneten Tomaten abtropfen lassen. Die Tomaten fein würfeln. Das Brät der Salsiccia aus der Pelle drücken. Den Rucola waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke hacken. Anschließend den Mozzarella in Scheiben schneiden. Je eine Hälfte des Kalbsschnitzels mit dem Bratwurstbrät bestreichen. Mit der Hälfte, der Tomaten und dem Rucola bestreuen und mit dem Mozzarella belegen. Die andere Schnitzelhälfte darüber klappen und mit den Holzspießen feststecken. Anschließend das Schnitzel mit Mehl bestäuben. Eine Knoblauchzehe abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Das Schnitzel nun in heißem Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch in einer ofenfesten Pfanne anbraten. Von jeder Seite zwei Minuten. Anschließend im Backofen zehn Minuten gar ziehen lassen. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die restlichen Tomatenwürfel, die Pinienkerne, den geriebenen Parmesan und den Knoblauch in einen Zerkleinerer geben. Einige Blätter Basilikum abzupfen und hinzugeben. Eine Prise Salz und etwas Olivenöl beifügen. Die Zutaten zu einem Pesto verarbeiten. Das Kalbschnitzel aus dem Backofen nehmen, die Bandnudeln abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Das Kalbschnitzel und die Bandnudeln mit dem Tomatenpesto auf einem Teller anrichten und servieren.

Carlo Macrini am 24. September 2012

Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln und Champignons

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	8 festk. Kartoffeln	300 g braune Champignons
4 Knoblauchzehen	2 Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch
1 Zitrone	4 Eier	250 ml Sahne
100 ml Mineralwasser	400 g Gänseeschmalz	250 g Paniermehl
200 g Mehl	150 ml Pflanzenöl	Paprikapulver, edelsüß
weißer Pfeffer, Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Pilze putzen, die Zwiebeln sowie die Knoblauchzehen abziehen und beide fein hacken. Das Gänseeschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne unter die Pilze rühren und gegebenenfalls nachwürzen. Die Eier mit etwas Mineralwasser und der Sahne verquirlen, Mehl und Paniermehl jeweils auf einen Teller. Die Kalbsschnitzel plattieren, mit Salz, weißem Pfeffer und etwas Paprika würzen. Anschließend panieren und in einer Pfanne mit etwas Gänseeschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Die Kartoffeln abgießen und in einer weiteren Pfanne in etwas Gänseeschmalz knusprig braten. Die Bratkartoffeln zusammen mit dem Schnitzel und den Pilzen auf einem Teller anrichten und servieren.

Volker Schneewolf am 10. März 2014

Kalb-Schnitzel mit Granatapfel-Soße und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

4 Kalbsschnitzel, à 50 g	4 mehligk. Kartoffeln	3 rote Zwiebeln
3 EL Sultaninen	1/4 Bund krause Petersilie	1 Muskatnuss
100 ml Granatapfelsaft	150 ml dunkler Kalbsfond	125 ml Milch
125 ml Sahne	Butter	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Die Sultaninen in dem Granatapfelsaft einweichen. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Schnitzel mit Frischhaltefolie bedecken und leicht flach klopfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zum Warmhalten in den Backofen stellen. Die Zwiebeln in der Pfanne mit dem Bratensud anbraten. Dem Granatapfelsaft mit den Sultaninen dazugeben und aufkochen lassen. Den Kalbsfond dazugeben und die Soße etwas einkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen. Die Milch mit einem Stück Butter erhitzen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und in den Topf mit der Milch geben. Die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kalbsschnitzel auf Teller geben, mit der Soße übergießen. Das Kartoffelpüree daneben anrichten und servieren.

Marlies Ringelstein am 22. März 2012

Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Püree und Zitronen-Soße

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

4 Kalbschnitzel, à 120 g	2 Zitronen, unbehandelt	1 EL Butter
100 ml Olivenöl	Salz, weißen Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehlig.	100 ml Sahne	50 g Butter
1 Muskatnuss	1 TL Salz	weißen Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit der Schale halbieren und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kalbschnitzel dünn klopfen. Eine der zwei Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale fein abreiben, halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit vier Esslöffeln des Olivenöls kräftig verquirlen, mit wenig weißem Pfeffer würzen und die abgeriebene Zitronenschale untermischen. Die Kalbschnitzel mit der Zitronenmarinade einreiben und im Kühlschrank einige Minuten durchziehen lassen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl streichen und erhitzen. Die marinierten Schnitzel gut abtropfen lassen und anschließend in der Pfanne von beiden Seiten braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Zitronenmarinade in die Pfanne geben und den Saft der zweiten Zitrone ebenfalls hinzugeben. Den Zitronensud aufkochen und mit einem Esslöffel Butter abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbschnitzel in die Pfanne zur Zitronensauce geben und nochmal erwärmen. Die Sahne in einem Topf erwärmen und mit einem Teelöffel Salz, einem Teelöffel Muskatnuss und einer Prise Pfeffer würzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, samt Schale durch eine Kartoffelpresse geben und die Sahne unterrühren. Zum Schluss die restliche Butter unterheben. Die Kalbschnitzel zusammen mit dem Kartoffelpüree sowie der Zitronensauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Maik Spindler am 12. Juni 2014

Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Salat Berliner Art

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	400 g festk. Kartoffeln	1 Salatgurke
200 g Cornichons	1 Zitrone	1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch	1 Ei	50 g Cornflakes
50 g Paniermehl	30 g Mehl	100 g Butter
500 ml Rinderfond	2 EL Weißweinessig	4 EL Sonnenblumenöl
Rapsöl, Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen lassen. Die Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Cornichons ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln zusammen mit den Cornichons zu den Kartoffeln geben. Den Fond in einem kleinen Topf erwärmen und den Weißweinessig, sowie das Sonnenblumenöl unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Kartoffeln gießen und einige Minuten ziehen lassen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und mit leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei mit einer Prise Salz verquirlen. Die Cornflakes mit dem Paniermehl mischen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend in der Cornflakes-Paniermehlmischung wenden. Die Butter zusammen mit etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend goldgelb braten. Die Zitrone vierteln. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Salatgurke schälen und hobeln. Den Schnittlauch sowie die Salatgurke unter die Kartoffeln heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten. Die Zitrone zu dem Schnitzel legen und servieren.

Claudia Wulf am 02. September 2013

Kalb-Schnitzel mit Marsala-Soße und Peperonata

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	350 g kleine Pellkartoffeln, fest	250 g Kirschtomaten
3 $\frac{1}{2}$ Paprikaschoten, bunt	1 Zwiebel, mittelgroß	1 Zehe Knoblauch
20 g Butter	100 ml Marsala, trocken	2 EL Weißwein-Essig
1 Bund Rosmarin	Olivenöl, Cayennepfeffer	grobes Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und bissfest kochen. Die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Die Paprika waschen und putzen. Beides grob schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Rosmarin waschen. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch und Paprika hinzufügen und ebenfalls dünsten. Dann die Tomaten und zwei Zweige Rosmarin hinzufügen. Mit Essig, Salz und Cayennepfeffer würzen. Alles zugedeckt für circa 20 Minuten schmoren lassen. Die Kartoffeln abgießen und halbieren. Etwas Olivenöl, Rosmarinnadeln und grobes Salz auf ein Backblech geben. Die Kartoffeln mit der Schnittseite auf das Backblech legen und für einige Minuten backen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren oder vierteln und flach klopfen. In heißem Öl portionsweise pro Seite circa eine Minute kräftig braten und würzen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Den Bratensatz mit Marsala ablöschen und einreduzieren. Nach und nach kalte Butterflocken unter die Sauce rühren, damit sie sämig wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Schnitzel gießen. Die Peperonata abschmecken. Das Kalbsschnitzel auf einem Teller mit den Kartoffeln anrichten und servieren.

Michelina Ingrao am 03. März 2014

Kalb-Schnitzel mit Marsala-Soße, Kartoffeln und Brokkoli

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	300 g festk. Kartoffeln	1 kleiner Brokkoli
1 Knoblauchzehe	2 EL Butterschmalz	3 EL kalte Butter
150 ml trockener Marsala	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen, die Kartoffel schälen, vierteln und in dem Wasser gar kochen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und quer halbieren. Anschließend dünn plattieren und von beiden Seiten pfeffern. Die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz langsam erhitzen und den Knoblauch bei milder Hitze unter Rühren anbraten. Anschließend wieder herausnehmen und die Temperatur erhöhen. Die Schnitzel in das heiße Butterschmalz geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Wenn sie fertig sind, herausnehmen und abgedeckt warm halten. Das Fett aus der Pfanne gießen und den Bratensatz mit dem Marsala ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Etwas kalte Butter in kleinen Flöckchen in die Soße einrühren und darin auflösen. Das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel in die Soße legen und vor dem Servieren nochmals heiß werden lassen. Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. In einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Anschließend das Wasser wieder abgießen und den Brokkoli kalt abschrecken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brokkoli-Röschen darin schwenken. Das Kalbsschnitzel mit der Marsalasauce, den Kartoffeln und dem Brokkoli auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Koch am 18. Oktober 2012

Kalb-Schnitzel mit Nuss-Panade und Radieschen-Salat

Für zwei Personen

600 g Kalbsschnitzel	200 g Toastbrot	100 g Radieschen
250 g weißer Rettich	2 Eier	200 g gemischte Nüsse
3 EL milder Obstessig	3 EL Ahornsirup	50 g Schlagsahne
6 EL Butterschmalz	Mehl, Rosenpaprika	Salz, Pfeffer

Toastbrot in einem Mixer mahlen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anbraten, bis sie duften. In einen Mixer geben und zu gleichen Teilen mit dem Toastbrot vermengen. Die Sahne halbsteif schlagen und mit den Eiern und etwas Salz vermengen. Eine Panierstraße bestehend aus Mehl, dem verquirlten Ei und der Nuss-Semmelbrösel-Mischung aufbauen. Die Schnitzel zwischen zwei leicht geölte Frischhaltefolien legen und leicht plattieren. Beidseitig salzen, pfeffern und Rosenpaprika daraufgeben. Die Schnitzel in Mehl, dem verquirlten Ei und der Nuss-Semmelbrösel-Mischung panieren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, die Schnitzel hineingeben, immer wieder schwenken und mit Fett übergießen. Anschließend auf einem Teller mit Küchentrepp kurz abtropfen lassen. Den weißen Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Radieschen abspülen, putzen und in kleine Würfel oder Stifte schneiden. Rettich, Radieschen, Essig und Ahornsirup mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel mit dem Radieschen-Salat auf Tellern anrichten.

Dominic Stühler am 01. Oktober 2014

Kalb-Schnitzel mit Safran-Risotto und Marsala-Soße

Für zwei Personen

300 g kleine Kalbsschnitzel	200 g Risottoreis	1 kleine Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	50 g Parmesan	2 EL Crème double
30 g Butterschmalz	10 g Butter	$\frac{1}{2}$ EL Mehl
125 g Safranpulver	100 ml Kalbsfond	700 ml Gemüsefond
200 ml Marsala	100 ml trockener Weißwein	2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	Senfpulver	

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Auf der Arbeitsfläche auslegen und mit Klarsichtfolie bedecken und mit Klopfer weich klopfen. Die Schnitzel mit Salz, Pfeffer und Senfpulver würzen, anschließend mit dem Mehl bestäuben, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. In einer heißen Pfanne das Butterschmalz zergehen lassen, die Schnitzel dazugeben und von beiden Seiten je zwei Minuten anbraten lassen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und den Bratensatz mit Marsala und Kalbsfond aufgießen, danach das Ganze um die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Crème double verfeinern. Die Schnitzel in der Sauce erwärmen, aber nicht kochen lassen. In einem flachen Topf das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in drei bis vier Minuten im Öl anbraten. Eine Prise Salz und einen Esslöffel Gemüsefond dazugeben und die Zwiebeln unter ständigem Rühren kurz andünsten. Den Reis dazugeben, drei bis vier Minuten andünsten lassen und danach mit dem Weißwein ablöschen. Sobald der Weißwein verdunstet ist, den Reis mit etwas Gemüsefond angießen. Etwa zwölf Minuten lang immer wieder Fond dazugießen, dabei gelegentlich umrühren. Safranpulver und Salz hinzufügen und das Risotto bei niedriger Temperatur garen lassen. Den Parmesan reiben. Abschließend die Butter und den Parmesan zu dem Risotto geben und gut untermischen. Die Schnitzel zusammen mit dem Safranrisotto auf einem Teller anrichten, mit Schnittlauch und der Sauce garniert servieren.

Brigitta Engeler am 14. Mai 2014

Kalb-Schnitzel mit Trüffel-Kartoffel-Püree, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbschnitzel, á 150 g	1 Zitrone	4 Scheiben Toastbrot
300 g Mehl	2 Eier	1 EL Sahne
$\frac{1}{2}$ l Rapsöl	Meersalz, Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

6-8 Kartoffeln, festk.	50 g Butter	100 ml Milch
1 Muskatnuss	4 TL Trüffelöl	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Knoblauchzehe	80 ml Naturjoghurt
100 g Quark	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	

Die Schnitzel halbieren und mit einem Plattiereisen platt klopfen. Salzen und pfeffern. Für die Panade die Toastbrotsscheiben in einer Küchenmaschine zerkleinern. Die Eier aufschlagen und mit dem Schneebesen verquirlen, einen Esslöffel Sahne dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das zerkleinerte Toastbrot, die Eier und das Mehl in jeweils eine flache Schale geben. Die Schnitzel erst mit dem Mehl, dann mit dem Ei und den Brotkrümeln panieren. Anschließend die Schnitzel in sehr viel Öl von beiden Seiten für etwa fünf Minuten pro Seite anbraten. Dann die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenkrepp geben, damit das überschüssige Öl aufgesogen wird. Die Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und etwa zehn bis zwölf Minuten in Salzwasser kochen. Die Milch erwärmen. Die Kartoffeln abgießen, stampfen, Butter und heiße Milch dazugeben und vermischen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Für den Gurkensalat die Gurke halbieren und das Kerngehäuse mit einem Teelöffel rausnehmen. Die Knoblauchzehe abziehen und kleinhacken. Den Dill waschen und ebenfalls kleinhacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gurkenhälften in kleinere Stücke schneiden und in der Schüssel mit den Kräutern vermengen. Den Quark und den Joghurt vermischen und mit Gurken vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelpüree und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Inna Keller am 16. Juni 2014

Kalb-Schnitzel mit Weißwein-Zitronen-Soße, Rucola-Salat

Für zwei Personen

250 g dünne Kalbsschnitzel	250 g Mehl	300 g Rucola
2 Knoblauchzehen	2 ½ unbehandelte Zitrone	20 g Parmesan
3 EL Butter	1 TL süßer Senf	3 EL Worcester-Sauce
2 EL Sojasauce	40 ml trockener Weißwein	4 EL Balsamico-Essig
90 ml Zitronen-Olivenöl	1 EL Meersalz	Salz, Pfeffer

Den Parmesan reiben. Eine halbe Zitrone auspressen. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Für das Salatdressing die Worcester-Sauce, die Sojasauce, den süßen Senf, den Balsamico, sechs Esslöffel Zitronen-Olivenöl, den Parmesan und den Zitronensaft mit einem Schneebesen vermischen. Anschließend eine Prise Knoblauch dazugeben und in den Kühlschrank stellen. Das Kalbfleisch waschen und trocken tupfen. Einen Teelöffel von dem gehackten Knoblauch über das Kalbfleisch reiben. Anschließend in dem Mehl und dem Meersalz wälzen, dazu eine Prise schwarzen Pfeffer geben. Eine Pfanne mit dem restlichen Zitronen-Olivenöl erhitzen. Das Kalbfleisch darin von beiden Seiten circa drei Minuten goldbraun braten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einen Teller legen. Danach das restliche Öl aus der Pfanne entfernen. Eine Zitrone halbieren und auspressen. Nun den Weißwein in die Pfanne geben, die Butter und den Zitronensaft dazugeben und langsam aufkochen lassen bis die Sauce sämig ist. Den Rucola waschen, trocken tupfen und mit dem Dressing vermengen. Die restliche Zitrone halbieren und auspressen. Die "Lemon Scallopini" mit der Weißwein-Zitronen-Sauce und dem Rucolasalat auf Tellern anrichten, etwas Zitronensaft über das Fleisch träufeln und servieren.

Liz Howard am 30. Januar 2014

Kalb-Schnitzel mit Wein-Schalotten und Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	6 Kartoffeln	50 g Sauerkirschen
150 g Schalotten	1 Zwiebel	2 Salbeiblätter
1 EL Zucker	1 EL Butter	2 EL Balsamico Essig, hell
100 ml trockener Weißwein	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser gar kochen. Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Die Schalotten und die Zwiebel schälen und halbieren. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und auf jedem Schnitzel ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher fixieren. Eine Pfanne mit etwas Rapsöl erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, das Fleisch darin von beiden Seiten kurz anbraten. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalottenhälften, sowie die Zwiebel darin andünsten. Mit Zucker bestreuen und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf die Zwiebeln legen und fünf Minuten gar ziehen lassen. Anschließend die Kirschen ebenfalls in den Topf geben und noch mal fünf Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen. Zusammen mit dem Schnitzel und der Kirsch-Schalotten-Mischung anrichten und servieren.

Karola Rolle am 23. Mai 2012

Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Rahm-Soße, Safran-Risotto

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsfilets à 160 g 2 EL Butter Mehl, Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für das Risotto:

200 g Risottoreis 2 rote Paprika 2 mittelgroße Zwiebeln
125 g Parmesan 1 EL Butter 150 ml trockener Weißwein
800 ml Hühnerbrühe 1 Bund Petersilie 5 Safranfaden
Olivenöl

Für die Sauce:

2 Zitronen 20 g Kapern 150 ml Sahne
50 ml Hühnerbrühe

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und mit etwas Olivenöl erhitzen und glasig dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren sanft anbraten. Den Wein und die Brühe nach und nach zufügen. Ein paar Esslöffel Brühe zu den Safranfäden geben, so dass sich die Farbe des Safrans löst und diesen anschließend zum Reis geben. Die Paprika schälen und halbieren, die Kerne entfernen und mit etwa 50 Millilitern Brühe abgedeckt in einer ofenfesten Form im Ofen circa zehn Minuten lang garen. Die Schnitzel mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Mehl bestreuen. Die Schnitzel von beiden Seiten in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter und etwas Olivenöl anbraten und danach warmstellen. Für die Sauce die Zitrone halbieren, den Saft ins Bratfett auspressen und einkochen. Etwas Brühe zufügen und weiter einkochen. Die Sahne zufügen und rühren, bis eine glatte Sauce entsteht. Die Schnitzel in die Sauce legen und Kapern zugeben. Den Parmesan reiben, mit etwas Butter zum Risotto geben und durchrühren. Das fertige Risotto in die Paprikahälften füllen. Das Risotto in der Paprika und das Schnitzel auf Tellern anrichten, das Schnitzel mit der Sauce garnieren und das Risotto mit Parmesan und gehackter Petersilie garnieren.

Han Lohman am 04. August 2014

Kalb-Schnitzel, Mangold, Kartoffel-Würfeln, Limetten-Soße

Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel à 200 g	4 mehligk. Kartoffeln	1 grüner Mangold
1 Knoblauchzehe	2 Limetten	250g Butter
3 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffel waschen und ungeschält in Würfel schneiden. Anschließend in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne Butter zerlassen. Etwas Schale von der Limette reiben und in die Butter geben. Anschließend den Saft auspressen und ebenfalls zu der Butter geben. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Mangoldblätter abtrennen und in Salzwasser blanchieren. Die Kartoffeln und die Mangoldblätter abgießen und anschließend die Kartoffeln einer Pfanne mit Olivenöl und etwas Rosmarin schwenken, bis sie leicht Gold-gelb sind. Die Kartoffel dann mit einer Gabel grob zerdrücken. Das Kalbschnitzel auf einem Teller anrichten. Den Mangold mit dem Knoblauch garnieren. Die zerdrückten Kartoffeln dazu geben. Mit der Limettensauce garnieren und servieren.

Paul Atenski am 23. Oktober 2013

Kalb-Schnitzel, Zitronen-Soße, Rucola-Gorgonzola-Nudeln

Für zwei Personen

4 dünne Kalbsschnitzel, à 100 g	250 g Orecchiette	1 Zitrone
1 Bund Rucola	2 rote Zwiebeln	6 Knoblauchzehen
1/2 Bund Rosmarin	50 g Parmesan	100 g Gorgonzola
50 ml Sahne	50 ml Gemüsefond	5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad auf Grillstufe vorheizen. Die Orecchiette in einer ausreichenden Menge Salzwasser bissfest gar ziehen lassen. Die Schnitzel waschen und trockentupfen. Das Fleisch mit dem Klopfer platt klopfen und halbieren. Die Zitrone waschen und trockentupfen. Die eine Hälfte auspressen, die andere in feine Scheiben schneiden. Vier der Knoblauchzehen abziehen, eine der Zehen fein hacken. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die gehackte Knoblauchzehe in die heiße Pfanne geben und glasig andünsten. Den Knoblauch an den Pfannenrand schieben, die Schnitzel hineingeben und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Rosmarin waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Die geschälten Knoblauchzehen, die Rosmarin und die Zitronenscheiben in eine Auflaufform geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und ebenfalls in die Auflaufform geben. Alles mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, mit dem Parmesan bestreuen und für fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Zwiebeln und die übrige Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Den Rucola dazugeben, den Gorgonzola ebenfalls zugeben, unterrühren und einmal aufkochen lassen. Die Sahne sowie den Gemüsefond einrühren und ein weiteres Mal aufkochen lassen. Die Orecchiette abgießen und in die Pfanne mit der Rucola-Gorgonzola-Mischung geben. Alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der Orecchiette anrichten. Die Zitronensoße aus der Auflaufform darüber träufeln und servieren.

Claudia Kähler am 20. September 2012

Kalb-Schnitzel-Röllchen, Frischkäse, Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

2 dünne Kalbsschnitzel, à 200 g	200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Frischkäse
100 g Parma-Schinken	1 rote Paprika	1 große Zwiebel
1 Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch	30 g Mehl
150 g Butter	250 ml Rinderfond	50 ml Milch
50 ml Sahne	1 EL Paprikapulver	Distelöl
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die rote Paprika waschen, trocken tupfen, entkernen und in große Stücke schneiden. Die Schnitzel auf Frischhaltefolie legen und diese einschlagen. Die Schnitzel mit dem Fleischklopfer so dünn wie möglich klopfen. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit dem Frischkäse bestreichen. Den Parma-Schinken darauf legen, ein paar Blätter Basilikum zupfen und mit der Paprika in die Mitte legen. Anschließend die Kalbsschnitzel aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von allen Seiten kross anbraten. Anschließend die Temperatur drosseln und bei kleiner Stufe langsam garen lassen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und gar kochen. Anschließend die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben. Die Milch und die Butter in einem Topf erhitzen und unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch waschen, klein hacken und unter den Kartoffelbrei mengen. Mit etwas Rinderfond abschmecken. Die Röllchen aus der Pfanne nehmen und im vorgeheizten Backofen warm halten. Den Bratensaft mit dem restlichen Rinderfond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Distelöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden, mit dem Paprikapulver und dem Mehl bestäuben und die Ringe in dem heißen Distelöl etwa fünf Minuten goldgelb frittieren. Die Kalbsröllchen in der Mitte teilen und mit dem Kartoffelbrei auf einem Teller anrichten. Mit der Soße und den Zwiebelringen garnieren und servieren.

Regina Eder am 25. Januar 2012

Kalb-Steak mit Knöpfli, Möhren und Morchel-Rahm-Sauce

Für zwei Personen

2 Kalbssteaks, à 200 g	150 g Karotten	40 g Morcheln, getrocknet
1 Zitrone	1 Zwiebel	1 Ei
200 g Mehl	1 EL Speisestärke	1 EL Zucker
1 TL Salz	3 EL Butter	150 ml Milch
200 ml Sahne	200 ml Kalbsfond	3 EL Cognac
20 ml Mineralwasser	2 EL Rapsöl	Senf, Cayennepfeffer
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Morcheln in eine Schüssel mit Wasser geben und mindestens fünf Minuten einweichen lassen. Die Steaks waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten anbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben. Das Öl aus der Pfanne vom Fleisch entfernen und einen Esslöffel der Butter hineingeben. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in die heiße Butter geben. Die Morcheln abgießen, klein schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die Morcheln mit dem Zitronensaft und etwas Cayennepfeffer würzen. Mit dem Cognac ablöschen und dem Kalbsfond auffüllen. Alles so lange einkochen lassen, bis die Sauce sämig wird. Die Karotten schälen und in schräge Stücke schneiden. Einen Esslöffel Butter zusammen mit dem Zucker in einer Pfanne erhitzen, karamellisieren und die Karotten hineingeben. Die Karotten mit Salz würzen, dem Mineralwasser ablöschen und zugedeckt kochen lassen, bis die Möhren bissfest sind. Die Milch mit 150 Millilitern Wasser mischen. Das Mehl zusammen mit dem Ei, einem Teelöffel Salz sowie der Milch- Wasser-Mischung zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine ausreichende Menge Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig mit der Knöpflireibe in das siedende Wasser reiben. Die Knöpfli abschöpfen, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Knöpfli darin schwenken. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Speisestärke binden. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Steaks zusammen mit den Knöpfli und den Karotten auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Martha Bühler-Tschikof am 18. September 2013

Kalb-Steak mit Whisky-Soße, Safran-Risotto und Blumenkohl

Für zwei Personen

300 g Kalbssteak	180 g Risottoreis	70 g Parmesan
70 g Emmentaler	1 Blumenkohl	1 Speisezwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl	20 g Mandelsplitter
300 ml Sahne	800 ml Gemüsesfond	50 ml Whisky
200 ml trockener Weißwein	Speiseöl, Butter	1 Heftchen Safranfäden
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach die Zwiebeln sowie den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einen Topf geben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel gemeinsam mit dem Risottoreis und dem Safran darin dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und etwas Gemüsesfond dazugeben. Dabei gelegentlich umrühren. Nach und nach von dem Gemüsesfond dazugeben. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen den Blumenkohl waschen und in Röschen zerteilen. Den Blumenkohl in dem Wasser garen. Danach das Mehl in eine Pfanne geben und hellbraun rösten. Das Ganze mit dem Whisky ablöschen und danach die Sahne dazugeben. Den Parmesan und den Emmentaler reiben. Im Anschluss den Blumenkohl aus dem Wasser nehmen und in eine Auflaufform geben. Mit dem Emmentaler und den Mandelsplittern bestreuen und im Backofen überbacken lassen. Das Kalbssteak waschen und trocken tupfen. Anschließend etwas Öl in eine Pfanne geben und das Kalbssteak darin scharf anbraten. Das Kalbssteak anschließend ebenfalls in den Ofen geben und garen. Nun den Parmesan zu dem Risotto geben und erneut gut verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbssteak mit der Whiskysauce, dem Safranrisotto und dem überbackenen Blumenkohl auf einem Teller anrichten und servieren.

Remo Zimmermann am 27. Februar 2013

Kalb-Tatar Wiener Art mit Pfeffer-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Kalbsfilets à 70 g	3 Eier	2 Kartoffeln, fest
1 Zitrone, unbehandelt	25 g Paniermehl	50 ml Pflanzenöl
2 TL Butter	2 TL Senf, mittelscharf	Mehl
Pflanzenöl, Zucker	Meersalz, Pfeffer	

Die Kalbsfilets waschen, trocken tupfen, in Medaillons teilen und feine Würfelmuster einschneiden. Ein Ei verquirlen und in eine Schüssel füllen. Das Mehl und das Paniermehl in Teller füllen. Die Kalbmedaillons mit der nicht eingeschnittenen Seite zuerst in dem Ei, dann in Mehl und anschließend im Paniermehl wenden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin goldbraun braten. Die Kartoffeln schälen, mit dem Sparschäler dünne, lange Späne abziehen, in kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Späne Portionsweise kross braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Mayonnaise die restlichen Eier trennen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den Senf und den Zitronensaft zum Eigelb geben und gut vermengen. 50 Milliliter Öl langsam hinzufügen und das Ganze zu einer Mayonnaise aufschlagen. Abschließend die Mayonnaise mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Kalbsmedaillons und die Pfefferkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Zitronenmayonnaise garnieren.

Friederike Binder am 05. August 2013

Kalbfleisch mit Calvados-Soße und Mini-Rösti

Für 2 Personen

300 g Kalbsfilet	350 g feste Kartoffeln	1 Chilischote
3 Zwiebeln	2 rote Äpfel	125 g Crème-fraîche
Butter	Mehl	1 TL Speisestärke
200 ml Apfelsaft	200 ml Kalbsfond	3 EL Calvados
Sonnenblumenöl	Cayennepfeffer	schwarzer Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Rösti die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Anschließend zwei Zwiebeln abziehen und in feine Würfel hacken. In die Pfanne geben und dann die Hitze reduzieren. Etwas Sonnenblumenöl in die Pfanne geben und je etwa einen Esslöffel Kartoffelmasse in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze etwa zehn Minuten goldbraun braten, danach die Rösti wenden und wieder etwa zehn Minuten braten. Danach im Ofen warm stellen. Anschließend das Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, dann das Kalbfleisch portionsweise hinzufügen und mit etwas Mehl bestäuben. Etwa zwei Minuten braten, dann herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach im Ofen bei etwa 60 Grad warm halten. Das Bratenfett aus der Pfanne entfernen und erneut etwas Butter erhitzen. Die Äpfel schälen und in Schnitzen schneiden, anschließend beidseitig je drei Minuten goldbraun braten. Dann für die Garnitur warm stellen und die letzte Zwiebel abziehen. In feine Ringe schneiden, mit Mehl bestäuben und etwa fünf Minuten goldbraun braten. Anschließend zum Fleisch geben. Für die Calvados-Soße den Apfelsaft und den Kalbsfond in einer Pfanne auf die Hälfte einkochen. Die Speisestärke mit dem Calvados anrühren und dazugeben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und dazugeben. Das Ganze unter Rühren aufkochen, dann die Hitze reduzieren und kurz weiterköcheln lassen. Im Anschluss die Crème-fraîche hinzufügen und so lange rühren, bis die Soße sämig ist. Das Fleisch und die Zwiebelringe untermischen und heiß werden lassen. Nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, dem Cayennepfeffer und etwas Butter abschmecken. Das Kalbfleisch mit der Calvados-Soße und den Mini-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Beate Buschmann am 18. Januar 2012

Kebab von Kalb-Fleisch mit Kartoffeln und Joghurt-Creme

Für zwei Personen

500 g Kalbsfleisch	4 Kartoffeln, mittelgroß	2 Tomaten
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 Peperoni
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund trockene Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Oregano
1 EL Tomatenmark	2 EL Tomatenpüree	500 g Joghurt, 10%

Olivenöl, Salz, Pfeffer

Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Nun das Tomatenmark, Tomatenpüree, Oregano, Salz und Pfeffer dazugeben und kurz aufkochen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne braten. Die Peperoni und die Tomaten waschen und klein schneiden. Nun die Tomaten und die Peperoni zu den Kartoffeln geben. Den Knoblauch abziehen, zerdrücken und mit dem Joghurt mischen. Anschließend mit der Minze und Salz würzen. Die Petersilie waschen und die Blätter abzupfen. Erst die gebratenen Kartoffeln, dann die Joghurtsauce und das Kalbsfleisch auf den Tellern anrichten, die gebratenen Peperoni und die Tomaten auf den Tellerrand geben, mit den Petersilienblättern garnieren und servieren.

Rusen Saklayici am 05. Dezember 2013

Piccata Graz vom Kalb mit Spaghetti

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à ca. 180 g	160 g Spaghetti	100 g Emmentaler
50 g Kürbiskerne	2 EL Mehl	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Salbei	1 Bund Majoran	2 Eier
125 ml Sahne	250 ml Rinderfond	1 EL Kürbiskernöl

Öl, Salz, Pfeffer

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Jedes Schnitzel in drei bis vier Stücke teilen. Diese dann salzen und pfeffern. Die Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und verquirlen. Den Käse reiben und dazugeben. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin al dente kochen. Die Petersilie, den Salbei und den Majoran zupfen und fein hacken. Den Fond in einem Topf erhitzen und mit der Sahne aufkochen. Das Ganze etwas einreduzieren lassen, mit den Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und warm halten. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Schnitzel zuerst im Mehl und dann in der Ei-Käse-Mischung wenden. Anschließend im Fett goldgelb ausbacken. Die Schnitzel anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Die Pasta abseihen und mit der Sahnesauce vermengen. Gegebenenfalls das Ganze nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Anschließend die Kerne fein hacken. Die Piccata Graz mit den Spaghetti auf Tellern anrichten, mit den Kürbiskernen und dem Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Jennifer Ferk am 27. März 2013

Piccata milanese mit Gnocchi und Tomaten-Schinken-Soße

Für zwei Personen

Für die Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 100 g	1 Ei	1 Zehe Knoblauch
200 g Parmesan	50 g Semmelbrösel	30 g Mehl
Butterschmalz, Salz, Pfeffer		

Für die Gnocchi:

350 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	3 EL Mehl
3 EL Weichweizengrieß	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	4 Scheiben gekochter Schinken	2 EL Tomatenmark
2 EL Butter	125 ml Weißwein	125 ml Kalbsfond
Salz, Pfeffer		

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Zweig Basilikum
-------------------------------	-------------------

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und im Topf zum Kochen bringen. Die Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, mit der aufgeschnittenen Seite der Knoblauchzehe einreiben, salzen und pfeffern. Drei Teller aufstellen, auf den einen das Mehl geben, auf dem zweiten das Ei aufschlagen und verquirlen und auf den dritten Teller die Semmelbrösel und den Parmesan geben. Dann die Kalbschnitzel erst durch das Mehl, dann durch das Ei und letztlich durch die Semmelbrösel-Parmesan-Masse ziehen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin anbraten, bis die Panade goldbraun ist. Das Kartoffelwasser abgießen, die Kartoffeln kurz auskühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Den Weichweizengrieß, das Mehl und das Ei unterrühren und mit dem Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Kartoffelmasse längliche Teigrollen formen und zwei Zentimeter dicke Stücke abschneiden. Mit der Gabel das typische Gnocchi-Muster eindrücken und in einen Topf mit Salzwasser geben. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit der Butter glasig dünsten. Die Schinkenscheiben klein schneiden, dazugeben und etwa drei Minuten braten. Anschließend das Tomatenmark, den Wein und den Kalbsfond hinzugeben. Zehn Minuten reduzieren lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Abschluss die Gnocchi in der Sauce wenden. Die Petersilie waschen, einen Zweig für die Garnitur beiseitelegen und den Rest fein hacken. Die Piccata Milanese mit selbstgemachten Gnocchi und Tomaten-Schinken-Sauce auf Tellern anrichten, mit Parmesan, der Petersilie und dem Basilikum garnieren.

Renate Sebastian am 28. Juli 2014

Piccata milanese mit Safran-Risotto und Brokkoli-Röschen

Für zwei Personen

300 g Kalbsmedaillons	120 g Risottoreis	1 Brokkoli, klein
1 Schalotte	2 Knoblauchzehen	1 Muskatnuss
100 g Parmesan	30 g Mandelplättchen	2 Eier
100 g Butter	30 g Mehl	100 ml Sahne
600 ml Gemüsefond	200 ml Weißwein, trocken	gemahlener Safran
Olivenöl, Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 60 Grad vorheizen, um die Teller darin warm zu halten. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein in Olivenöl glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und mit dünsten. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Nach und nach den Fond unter Rühren dazugeben. Den Safran und etwas Butter dazugeben und einen Teil des Parmesans hinein reiben. Eventuell etwas Sahne dazugeben und mit Muskat abschmecken. Die Kalbsmedaillons mit den Fingern klopfen mit Salz und Pfeffer würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Anschließend in einer Mischung aus Ei und geriebenem Parmesan wenden. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen und von beiden Seiten goldgelb braten. Den Brokkoli putzen und die Röschen abteilen. Diese im Dämpfeinsatz bissfest garen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mandelplättchen in Butter leicht anrösten und über den Brokkoli geben. Die Kalbsmedaillons zusammen mit dem Risotto und den Brokkoliröschen auf einem Teller anrichten.

Irma Schranz am 19. November 2012

Pochiertes Kalb-Filet mit Blattspinat und Risotto

Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	200 g Risotto Reis	1000 g Blattspinat
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie
1 Bund Thymian	1 Bund Kerbel	25 g gehackte Haselnüsse
100 g Parmesan	150 g Butter	125 ml Weißwein
1500 ml Hühnerfond	2000 ml Fleischfond	1 Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit dem Fleischfond zum Kochen bringen und ein Topf mit dem Hühnerfond erhitzen. Eine Pfanne mit Olivenöl aufheizen. Für das Kalbsfilet die Kräuter waschen und klein hacken. Das Filet eventuell von Sehnen und Fett befreien und in der Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Anschließend herausnehmen, salzen und pfeffern. Die Alufolie mit der Frischhaltefolie belegen und die Kräuter darauf verteilen. Auch das Filet darauf legen und in die Folien eindrehen. Das Paket in den leicht kochenden Fleischfond legen und für etwa 20 Minuten garen. Für das Risotto etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen. Eine Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Diese in dem Topf glasig dünsten. Den Risotto Reis dazugeben, glasig rühren und mit dem Weißwein ablöschen. Den Hühnerfond nach und nach dazugeben und unter Rühren den Reis in circa 20 Minuten bissfest garen. Anschließend die Butter und den geriebenen Parmesan unterheben und bei kleiner Temperatur ziehen lassen. Den Spinat waschen und grobe Stiele entfernen. Eine weitere Schalotte und den Knoblauch abziehen, würfeln und in der Pfanne des Kalbsfilets kurz andünsten. Den Spinat tropfnass hinzufügen und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. Eventuell den Spinat mit etwas Fond ablöschen, mit der Butter und den Haselnüssen verfeinern und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Filet aus der Folie wickeln, in Scheiben aufschneiden und auf dem Risotto und dem Spinat auf einem Teller anrichten und servieren.

Andreas Arenz am 23. Mai 2013

Süß-scharfes Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 120 g	500 g vorw. festk. Kartoffeln	100 g Brioche, vom Vortag
2 Eier	150 g Feldsalat	1 Zwiebel
1 Zitrone	3 EL Gemüsefond	3 EL Pflanzenöl
3 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Senf	50 g Mehl
150 g Butterschmalz	1 TL Chiliflocken	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser circa 20 Minuten garen. Brioche grob würfeln und fein zerkleinern. Die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen, mit Chiliflocken und Paprikapulver würzen und verquirlen. Das Mehl und die Brioche-Brösel auf je einen flachen Teller geben. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie platt klopfen. Salzen, pfeffern, in dem Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Gemüsefond mit dem Öl, dem Essig und dem Senf verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Kartoffelscheiben, den Feldsalat und die Zwiebelwürfel vermengen und mit dem Dressing marinieren. Die süß-scharfen Kalbsschnitzel mit dem Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten, mit der Zitrone garnieren und servieren.

Melanie Dobrick am 23. September 2013

Saltimbocca alla romana mit Kartoffel-Stroh

Für zwei Personen

2 Kalbsfilet, à 200 g	3 festk. Kartoffeln	6 Scheiben Parma-Schinken
200 g Prinzessbohnen	1 Bund glatte Petersilie	0,25 Bund Salbei
1 EL Bohnenkraut	50 g Butter	250 ml Kalbsfond
Butter, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und mithilfe eines Turningslicers zu Nestern formen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend zwischen Klarsichtfolie legen, etwas Olivenöl darüber träufeln und plattieren. Das Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit zwei Blättern Salbei belegen. Den Schinken obenauf geben und feststecken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten anbraten. Anschließend in den Ofen geben. Den Bratensud mit dem Kalbsfond ablöschen und einkochen lassen. Den restlichen Salbei zugeben und mit einem Stück kalter Butter binden. Die Fritteuse erhitzen und die Kartoffelnester darin ausbacken. Anschließend abtropfen lassen und mit Salz würzen. Die Prinzessbohnen von den harten Enden befreien und halbieren. In Salzwasser blanchieren und anschließend kalt abschrecken. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, das Bohnenkraut hineingeben und die Bohnen darin schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Kartoffeln mit dem Saltimbocca, den Bohnen und der Sauce auf Tellern anrichten. Die Petersilie über das Ganze geben und servieren.

Karl Jobst am 20. März 2013

Saltimbocca alla romana mit Kartoffel-Walnuss-Püree

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, á 60 g	2 Scheiben Rohschinken	300 g mehliges Kartoffeln
2 kleine Salbeiblätter	50 g Walnüsse	50 g Butter
2 EL Mehl	150 ml Milch	100 ml Kalbsfond
30 ml Weißwein	2 EL Walnussöl	2 EL Olivenöl
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, kurz waschen, in Würfel schneiden und in der Milch weich kochen lassen. Die Kalbsschnitzel mit einem Plattierisen platt klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Salbeiblättern sowie dem Rohschinken belegen. Die Fleischseite leicht mit dem Mehl bestreuen und in einer heißen Pfanne in wenig Olivenöl zuerst auf der Schinkenseite, dann auf der Fleischseite langsam braten. Anschließend etwas Butter zum Fleisch geben. Das Fleisch nach kurzer Zeit aus der Pfanne nehmen und in den vorgeheizten Backofen stellen. Die Bratrückstände in der Pfanne mit dem Weißwein ablöschen und den Fond zugeben. Die Sauce etwas einkochen lassen. Die Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Die Butter einrühren, salzen und mit etwas Muskatnuss würzen. Die Walnüsse hacken, in einer Pfanne rösten und anschließend unter das Kartoffelpüree mischen. Das Saltimbocca aus dem Ofen nehmen und zusammen mit dem Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten. Die Sauce darüber geben und servieren.

Magdalena Niederbrunner am 16. Mai 2013

Saltimbocca alla romana mit Risotto

Für zwei Personen

4 Kalbsschnitzel à 40g	4 Scheiben Rohschinken	4 Salbeiblätter
200 g Risottoreis	1 Zwiebeln	1 Lauchzwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g getr. Öl-Tomaten	50 g Parmesan, gerieben
5 EL Butter	3 Msp Puderzucker	200 ml Weißwein
40 ml Geflügelfond	750 ml Gemüfefond	6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Drei Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Die Lauchzwiebel waschen, trocken tupfen und den weißen Teil des Gemüses fein hacken. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und ebenfalls fein hacken. Anschließend die Hälfte der Zwiebel und das restliche Gemüse in den Topf geben und in dem Olivenöl etwa vier Minuten andünsten. Anschließend den Risottoreis hinzufügen und etwa eine Minute glasig andünsten. Alles mit 150 Millilitern Weißwein ablöschen und unter ständigem Rühren bei mäßiger Hitze einkochen lassen. Sobald der Reis den Wein aufgesogen hat, etwas Gemüfefond nachgießen, bis der Reis wieder mit Flüssigkeit bedeckt ist. Den Vorgang über 15 bis 20 Minuten wiederholen, bis der Reis gar und noch leicht bissfest ist. Das Risotto vom Herd nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und drei Esslöffel Butter, sowie den Parmesan unterrühren. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden und zu dem Risotto geben. Den Topf mit dem Deckel schließen und das Risotto weitere drei Minuten ziehen lassen. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Je eine Scheibe Schinken und ein Salbeiblatt auf die Kalbsschnitzel legen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Kalbsschnitzel bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je ein bis zwei Minuten anbraten. Hierbei auf der mit Schinken und Salbei belegten Seite beginnen. Anschließend die Kalbsschnitzel aus der Pfanne nehmen, das Öl aus der Pfanne abgießen und den Puderzucker über den übrigen Bratensatz streuen. Alles karamellisieren lassen, mit dem restlichen Weißwein ablöschen und einreduzieren. Zuletzt den Geflügelfond hinzufügen und die restliche Butter unterrühren. Die Kalbsschnitzel mit dem Risotto auf einem Teller anrichten, mit der Sauce beträufeln und servieren.

Anna-Lisa Mehler am 21. November 2012

Saltimbocca alla romana mit Zitronen-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, dünn, à 200g	4 Scheiben Parma-Schinken	4 große Kartoffeln, mehlig
1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt	200 ml Milch
10-15 Salbeiblätter	½ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
Butterschmalz, Butter	Meersalz, Pfeffer	

Einen kleinen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und kochen. Die Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und mit einem Plattiereisen flach klopfen, etwas salzen und pfeffern. Je ein bis zwei Scheiben Schinken und ein großes Salbeiblatt auf der Oberseite des Schnitzels mit einem Zahnstocher feststecken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel scharf anbraten. Den Knoblauch abziehen, in der Pfanne zerdrücken und mitbraten. Kurz bevor die Schnitzel fertig sind, den Knoblauch entfernen, die restlichen Salbeiblätter dazugeben, kurz mitbraten und salzen. Die Kartoffeln pressen und in eine Schüssel geben. Milch und Butter hinzufügen und durchmischen. Die Zitronenschale reiben und die Zitrone auspressen. Etwa zwei Esslöffel Schale und vier Esslöffel Saft hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Anschließend Petersilie hacken und unterheben. Das Schnitzel mit dem Püree anrichten und servieren.

Monique Rasch am 05. März 2014

Saltimbocca mit Blattspinat

Für zwei Personen

2 dünne Kalbsschnitzel à 120 g	2 Scheiben Parma-Schinken	250 g frischer Blattspinat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Zitrone
1 Knolle Ingwer	4 Blätter Salbei	50 g kalte Butter
Mehl	100 ml trockener Weißwein	1 Muskatnuss
1 Prise Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, unter Frischhaltefolie legen und mit einem Plattiereisen flach klopfen. Anschließend die Schnitzel und den Parma-Schinken halbieren. Die Kalbsschnitzel pfeffern und den Parma-Schinken und je ein Salbeiblatt mit einem Zahnstocher befestigen. Danach die Kalbsschnitzel mehlieren und das überschüssige Mehl abklopfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbschnitzel darin von jeder Seite knapp eine Minute bei starker Hitze braten. Anschließend herausnehmen, salzen, pfeffern und im Backofen warmhalten. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Den Ingwer von der Schale befreien und fein reiben. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Einen Esslöffel Öl und etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotte, den Knoblauch und den Ingwer kurz darin anschwitzen. Anschließend den Spinat dazugeben, unter Schwenken etwa zwei Minuten braten und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Mit einer Prise Zucker abschmecken. Den Spinat herausnehmen. Den Bratensatz mit dem Weißwein lösen und aufkochen lassen. Anschließend die restliche Butter einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zitrone halbieren, auspressen und etwas Zitronensaft zu der Sauce geben. Die Saltimbocca mit dem Blattspinat auf Tellern anrichten, mit der Sauce garnieren und servieren.

Jörg Egerer am 20. März 2014

Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Marsala-Soße

Für zwei Personen

4 dünne Kalbsschnitzel à 200 g	4 Scheiben Parma-Schinken	4 große Kartoffeln
2 EL Butterschmalz	1 EL Butter	2 EL Marsala
4 Blätter Salbei	Bratkartoffelgewürz	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser etwa zehn Minuten kochen. Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel je eine Scheibe Parma-Schinken und je ein Salbeiblatt legen und mit Zahnstochern fixieren. Die Kartoffeln abgießen und in Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffelscheiben knusprig braten. Abschließend salzen und mit dem Bratkartoffelgewürz abschmecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Schnitzel auf jeder Seite etwa drei Minuten braten. Anschließend herausnehmen und im Backofen warmstellen. Den Bratensatz mit dem Marsalawein ablöschen und kurz aufkochen lassen. Die Bandnudeln abgießen, mit dem Saltimbocca auf Tellern anrichten und mit der Soße garnieren.

Jürgen Kobusch am 29. Februar 2012

Saltimbocca mit Bratkartoffeln und Weißwein-Soße

Für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

4 Kalbsfilets, à 150g	4 Scheiben Parma-Schinken	Butter für die Pfanne
4 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

3 Kartoffeln, groß	Öl, getr. Rosmarin
--------------------	--------------------

Für die Weißweinsauce:

2 EL Butter	125 ml Weißwein
-------------	-----------------

Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln ungeschält kochen, bis sie bissfest sind. Anschließend pellen, in Scheiben schneiden, in einer Pfanne das Öl erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun braten. Schließlich mit Salz, Pfeffer und dem Rosmarin abschmecken. Für die Kalbsschnitzel das Fleisch waschen, trockentupfen und mit dem Fleischklopfer vorsichtig flach klopfen. Jedes Schnitzel mit einer Scheibe Parma-Schinken und einem Blatt Salbei bestücken und mit Zahnstochern fest stecken. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch beidseitig darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsschnitzel aus der Pfanne nehmen. Für die Sauce das Bratenfett mit dem Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und anschließend die restliche Butter in dem Sud unterrühren. Die Schnitzel mit den Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Weißweinsauce garnieren.

Barbara Klein am 22. September 2014

Saltimbocca mit Linsen-Gemüse

Für 2 Personen

3 Kalbsschnitzel á 180 g	12 Scheiben durchw. Speck	250 g Alblinsen
2 Tomaten	6 getrocknete Tomaten	200 g Möhren
200 g Knollensellerie	1 Zwiebel	300 ml Rinderfond
3 EL Butter	6 Salbeiblätter	100 ml Olivenöl
300 ml Rotweinessig	schwarzer Pfeffer, Salz	

Die Möhren und den Sellerie schälen, die Zwiebeln abziehen und alles klein hacken. Drei Esslöffel Olivenöl in einem Topf erhitzen, das Gemüse und die Zwiebeln darin andünsten und mit Salz würzen. Die Linsen in ein Sieb geben und kalt abspülen. Anschließend zum Gemüse geben und eine Minute mitdünsten. Die Tomaten halbieren und dazugeben. Den Rinderfond und den Rotweinessig dazugeben, aufkochen lassen und offen bei milder Hitze 30 Minuten garen lassen. 300 Milliliter Wasser in einem kleinen Topf aufkochen lassen, die getrockneten Tomaten darin drei Minuten garen. Anschließend abgießen und gut abtropfen lassen. Das Kalbfleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend das Fleisch quer halbieren, in einen Gefrierbeutel geben und dünn plattieren. Anschließend je zwei Speckscheiben nebeneinander legen und ein Schnitzel draufgeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einer getrockneten Tomate und einem Salbeiblatt belegen. Anschließend das Schnitzel zusammenklappen und fest zudrücken. Olivenöl in einer großen Grillpfanne erhitzen. Die gefüllten Schnitzel auf jeder Seite drei Minuten braten. Die Linsen aus dem Topf nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die getrockneten Tomaten dazugeben. Anschließend die Butter zugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Saltimbocca auf einem Teller anrichten. Die Linsen dazugeben und servieren.

Hannelore Ille am 16. April 2012

Saltimbocca mit Paprika-Risotto und Ziegen-Frischkäse

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 200 g	4 Scheiben Parma-Schinken	200 g Risottoreis
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	4 getrocknete Öl-Tomaten
2 EL Kapern	1 Bund Salbei	50 g Ziegenfrischkäse
2 EL Aivar (Gewürzpaste)	500 ml Gemüsefond	50 ml Sherry
100 ml Sahne	Butter, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Dann die Kalbsschnitzel jeweils mit einem Salbeiblatt und einer Scheibe Parma-Schinken belegen. Die Schnitzel zusammenfallen, mit den Zahnstochern fixieren. Beide Schnitzel in die heiße Pfanne geben und circa drei Minuten kräftig anbraten. Das Fleisch salzen, pfeffern und kurz weiter braten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in den vorgeheizten Ofen legen und warm halten. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Sherry ablöschen und mit 100 Milliliter Gemüsefond aufgießen. Das Ganze etwas einreduzieren lassen und abschließend die Sahne hinzugeben. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen. Den ungewaschenen Risottoreis in dem Olivenöl andünsten. Die Zwiebel sowie den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch zum Risotto geben und mit dem restlichen Gemüsefond ablöschen. Wenn der Fond verdampft ist, die Tomatenwürfel und den Aivar hinzufügen. Nach und nach den restlichen Gemüsefond dazugeben und unter Rühren einkochen lassen. Gegen Ende der Garzeit die Kapern und den Ziegenfrischkäse unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Saltimbocca zusammen mit dem Risotto auf dem Teller anrichten und servieren.

Friederike Bolder am 16. Juli 2012

Saltimbocca mit Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 160 g	6 Babykartoffeln	2 Scheiben Parma-Schinken
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 Zucchini
1 rote Zwiebel	400 g Dosen-Tomaten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	1 Bund Oregano
6 Salbeiblätter	1 TL gemahlene Rosmarin	1 TL gemahlene Knoblauch
2 TL Zucker	2 TL Olivenöl	schwarzer Pfeffer, Meersalz

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln putzen und mit der Schale in Viertel schneiden. Mit dem Rosmarinpulver, dem Salz und dem Knoblauchpulver würzen und zusammen mit dem frischen Rosmarin auf ein Blech geben. In den vorgeheizten Ofen für etwa zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten zum Garen geben. Das Kalbsfleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in kleine Stücke schneiden, mit den Salbeiblättern belegen und mit dem Parma-Schinken umhüllen. Das Ganze mit den Zahnstochern befestigen. In eine Pfanne mit heißem Olivenöl geben und von beiden Seiten anbraten. Eine weitere Pfanne mit dem restlichen Olivenöl erhitzen. Die Paprikaschoten waschen, trocken tupfen, von dem Kerngehäuse befreien und in kleine Streifen schneiden. Die Zucchini ebenfalls waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Die Blätter von dem frischen Thymian und dem frischen Oregano abziehen und klein hacken. Das Ganze zusammen mit den geschälten Tomaten in die Pfanne geben und anbraten. Das Ganze mit dem Zucker nochmals abschmecken. Das Saltimbocca mit den Rosmarinkartoffeln und dem Ratatouille auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Pust am 29. Mai 2012

Saltimbocca mit Rotwein-Graupen

Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel, à 200 g	2 Scheiben Parma-Schinken	100 g Perlgraupen, grob
50 g Parmesankäse	1 Karotte	1 Tomate
1 Schalotte	50 g Steinpilze	8 große Salbeiblätter
1/4 Bund Thymian	100 ml Rinderfond	50 ml Rotwein
20 g Butter	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Anschließend mit einem Plattier-Eisen flach klopfen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Kalbstücke mit Pfeffer auf der Oberseite würzen. Den Schinken in die passende Form schneiden und auf die Kalbstücke legen. Die Salbeiblätter von dem Stängel entfernen und jedes Stück Fleisch mit einem Salbeiblatt belegen und feststecken. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Graupen und die getrockneten Steinpilze dazugeben. Die Tomate vom Strunk befreien und klein schneiden. Die Karotte schälen, ebenfalls klein schneiden. Beides mit in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen und mit dem Rinderfond aufgießen und köcheln lassen. Nach zehn Minuten die frischen Pilze waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Pilze in die Pfanne geben. Den Parmesan reiben und zugeben. Den Thymian zupfen und mit einem Esslöffel Butter ebenfalls zu den Graupen geben. Einen Esslöffel Butter und etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, ein Salbeiblatt mit in die heiße Pfanne geben. Die Saltimbocca auf der Schinken-Salbei-Seite zwei bis drei Minuten anbraten. Anschließend wenden und auf der Fleischseite kurz anbraten. Die Saltimbocca mit den Rotweingraupen auf einem Teller anrichten und servieren.

Gabriele Hart am 12. September 2012

Saltimbocca mit Zitronen-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 dünne Kalbsschnitzel à 200 g	2 Scheiben Parma-Schinken	500 g mehligk. Kartoffeln
2 Zehen Knoblauch	1 Zitrone	1 Bund Petersilie
6 Blätter Salbei	100 g Butter	150 ml Milch
2 EL Sonnenblumenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Zunächst die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Die Salbeiblätter waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Die Schnitzel ebenso waschen, trocken tupfen, halbieren und mit etwas Öl bestreichen. Zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie legen und mit dem Fleischklopfer dünn plattieren. Auf jedes Stück Fleisch eine halbe Scheibe Parma-Schinken legen und mit je einem Salbeiblatt belegen. Anschließend die Schnitzel zusammenklappen und mit den Holzstäbchen fixieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, jedoch beachten, dass der Parma-Schinken bereits sehr salzig ist. Das restliche Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel scharf von jeder Seite eine Minute anbraten. Dafür den Knoblauch abziehen, mit dem Handballen andrücken und mit garen. 50 Gramm der Butter hinzugeben und aufschäumen, das Fleisch zwei Minuten weiterbraten und mit der Butter übergießen. Im Anschluss die Schnitzel in Alufolie wickeln. In der Zwischenzeit die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die weichen Kartoffeln abgießen und zerdrücken. Währenddessen die Milch erhitzen und anschließend mit der übrigen Butter unter die Kartoffelmasse rühren. Zwei Esslöffel Zitronensaft und etwas Zitronenschale zusammen mit der Petersilie ebenfalls unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In der Pfanne, in der das Fleisch gebraten wurde, die restlichen Salbeiblätter in der verbliebenen Butter braten und salzen. Die Schnitzel zusammen mit dem Püree auf dem Teller anrichten und mit den Salbeiblättern garnieren.

Sahmer Boustani am 19. August 2013

Scharfes Wiener Schnitzel mit Spargel-Salat und Risi bisi

Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel, à 200 g	200 g Langkornreis	500 g Spargel
150 g Kaiserschoten	150 g Erbsen, tiefgekühlt	2 Zitronen
2 Eier	50 g Wasabi	400 g Pankomehl
150 g glattes Mehl	200 g Butter	100 ml Milch
100 ml Sahne	100 ml Weißweinessig	3 TL Sonnenblumenöl
Butterschmalz, Zucker	Salz, schwarzer Pfeffer	

Eine Pfanne mit reichlich Butterschmalz erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend mit dem Plattierer dünn schlagen. Das Mehl in einen tiefen Teller geben. Die Eier mit der Milch, der Sahne, dem Wasabi, einem Teelöffel Sonnenblumenöl und einer Prise Salz vermischen. Das Pankomehl in einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel von beiden Seiten salzen. Anschließend erst im Mehl, dann in der Eiermischung und danach im Pankomehl wenden. Die panierten Kalbsschnitzel in die Pfanne mit heißem Butterschmalz geben und ausbacken. Danach auf Küchenkrepp entfetten. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Erbsen darin gar kochen. Einen Topf mit 100 Gramm Butter erhitzen. Den Reis darin kurz anschwitzen, das Ganze mit Wasser aufgießen, fertig garen und ausdünsten lassen. Sobald die Erbsen gar sind, abgießen und unter den Reis mischen. Das fertige Risi e bisi mit Salz abschmecken. Eine weitere Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen. Den Spargel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kaiserschoten waschen und ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Die Zitrone teilen und auspressen. Beides in den Topf geben und kurz in der heißen Butter anbraten und die restliche Butter dazugeben. Danach mit dem Zitronensaft beträufeln und mit etwas Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garnieren und zusammen mit dem Spargel und dem Risi e bisi anrichten und servieren.

Peter Tscherwizek am 16. Juli 2012

Schnitzel 'alla pizzaiola' mit Tagliolini

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	1 Zwiebel, mittelgroß	1 Knoblauchzehe
500 g stückige Tomaten	50 g schwarze Oliven	1 unbehandelte Zitrone
1 Töpfchen Thymian	2 TL Kapern	300 g Weizenmehl
3 Eier	300g Mehl	2 Stiele Basilikum
2 Stiele Oregano	2 Stiele Rosmarin	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, schälen und klein schneiden. Den Thymian waschen und fein hacken. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in heißem Öl von jeder Seite vier bis fünf Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen warm stellen. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Zwiebel und den Knoblauch im Bratfett andünsten, mit den stückigen Tomaten ablöschen und die Oliven, die Kapern und den Thymian zugeben. Alles fünf Minuten köcheln lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Für den Nudelteig das Mehl in eine Schüssel gegeben und in die Mitte eine Mulde drücken. Darin die Eier, das Olivenöl und das Salz geben und mit einer Gabel die Zutaten in der Mehlmulde zu einem homogenen Teig verrühren. Nach und nach mehr Mehl vom Rand mit unterrühren bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig so lange kneten, bis er fest, glatt und elastisch ist. Den Teig in Folie wickeln und kurz ruhen lassen. Anschließend den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und kurz antrocknen lassen. Danach mit dem Mehl bestäuben und mehrfach zusammenklappen, anschließend in zwei bis drei Zentimeter breite Nudeln schneiden. Die Nudeln in kochendem Wasser fünf bis sechs Minuten al dente kochen. Anschließend die Tagliolini mit dem Schnitzel und der Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Schwarzmeier am 12. März 2014

Schnitzel mit Sambal-Oelek-Soße, Rösti-Talern, Pfirsichen

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 150 g	200 g festk. Kartoffeln	200 g Bambussprossen
1 Pfirsich	1 Zitrone	3 Eier
2 TL Sambal Oelek	100 g Butter	1 TL Essig
20 g Paniermehl	10 g Mehl	Butterschmalz, Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Das Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und klopfen. Das Mehl und das Paniermehl jeweils in eine flache Schale geben. Ein Ei aufschlagen, trennen und das Eigelb salzen, pfeffern und anschließend in eine weitere flache Schale geben. Die Schnitzel zunächst im Mehl wenden und anschließend in die Schale mit dem Ei legen, so dass es vollständig damit bedeckt ist. Anschließend das Schnitzel noch in dem Paniermehl wenden. In einer Pfanne viel Butter erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Anschließend die Schnitzel zum Ruhen fünf Minuten in den Backofen legen. Die Butter in einem Topf zunächst zergehen lassen und anschließend leicht abkühlen lassen. Die Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zwei Eier trennen und die Eigelbe zusammen mit zwei Esslöffeln Wasser sowie dem Essig in eine Schüssel geben. Für das Wasserbad einen Topf mit Wasser aufsetzen und die Schüssel mit dem Eigemisch daraufsetzen. Das Ei schlagen, bis es dicklich ist und die flüssige Butter unterrühren. Anschließend den Sambal Oelek dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Zitronensaft abschmecken. Den Pfirsich häuten und halbieren. In einer Pfanne die Bambussprossen kurz anbraten und anschließend zusammen mit den Pfirsichhälften in die Sambal-Oelek-Sauce geben. Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und mit Salz würzen. Anschließend die Kartoffelraspeln zu kleinen Plätzchen formen. Die Plätzchen in einer heißen Pfanne mit reichlich Fett anbraten, bis sie kross sind. Anschließen auf einem Küchentrepp kurz abtropfen lassen. Die Schnitzel zusammen mit den Röstitalern auf Teller geben. Mit der Sambal-Olek-Sauce garnieren, und jeweils eine Pfirsichhälfte auf einen Teller geben und servieren.

Theresa Weiß am 21. Oktober 2013

Türmchen vom Kalb-Filet, Kartoffel-Puffer, Erbsen-Püree

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	150 g mehligk. Kartoffeln	200 g Erbsen
2 Knoblauchzehen	65 g Butter	200 ml Milch
75 ml Sahne	75 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian
Butterschmalz	Olivenöl	Muskat
Salz	gemahlener weißer Pfeffer	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 130 Grad Umluft vorheizen. Dann einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und parieren. Anschließend salzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Dann zusammen mit den Kräutern und etwas Butter in Alufolie einwickeln und in den Ofen geben. Die Bratenrückstände mit dem Kalbsfond aufgießen und einreduzieren. Danach die Erbsen in dem kochenden Wasser garen. Anschließend mit der Milch, der Sahne und etwas Olivenöl vermengen und pürieren. Mit Salz, dem weißen Pfeffer und etwas Muskatnussabrieb abschmecken. Dann die Kartoffeln in kaltes Wasser reiben. Wieder aus dem Wasser nehmen, gut ausdrücken und zu einem Kartoffelpuffer formen. Dann in etwas Butterschmalz goldbraun ausbacken. Danach das Fleisch aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Dann den Fleischsaft in eine Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalten Butterflocken binden. Das Kalbsfilet in Tranchen schneiden. Die Kartoffelpuffer auf Tellern anrichten, mit dem Erbsenpüree bestreichen, das Kalbsfilet aufsetzen und mit Bratensaft beträufeln. Anschließend servieren.

Philipp Schmidt am 22. März 2012

Vitello patata

Für zwei Personen

300 g Kalbsrücken (ohne Knochen)	350 g festk. Kartoffeln	80 g Staudensellerie
100g Lauch	1 Zitrone	100 g Butter
100 g Zucker	50 ml trockener Weißwein	50 ml Schlagsahne
2 EL Crème-fraîche	½ Bund Schnittlauch	2 Lorbeerblätter
40 g Kapern	1 Muskatnuss	6 EL Olivenöl
2 EL Schnittlauchöl	Meersalz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Den Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Kalbsrücken auf allen Seiten anbraten. Anschließend im Ofen das Fleisch bei 150 Grad für etwa 30 bis 35 Minuten garen. Die Kartoffeln schälen, waschen und abtropfen lassen. Das Selleriegrün in kaltes Wasser legen und den Lauch, den Sellerie und die Kartoffeln klein schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und das Gemüse darin farblos andünsten. Mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskat würzen und die beiden Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen, 400 Milliliter Wasser und der Sahne auffüllen und aufkochen. Zugedeckt das Gemüse etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen. Dann etwas abkühlen lassen. Die Kapern in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Das Olivenöl mit Schnittlauchöl, dem Saft einer Zitrone und einer Prise Zucker verrühren. Die Kapern hinzugeben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Lorbeerblätter aus dem Gemüse nehmen. Das Kartoffelgemüse mit Flüssigkeit in einem Küchenmixer sehr fein und cremig pürieren, dabei die Crème-fraîche zugeben. Die Kartoffelcrème mit Salz und Muskat würzen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt etwa zehn Minuten ruhen lassen. Anschließend das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Pfeffer und Meersalz würzen. Die Kartoffelcrème auf das Fleisch streichen, mit der Kapernvinaigrette und den Sellerieblättern garnieren und servieren.

Brigitte Knörer am 05. Februar 2014

Wiener Schnitzel in Pfeffer-Knusper-Panade

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	80 g Baconstreifen	400 g festk. Kartoffeln
50 g Kapern	2 rote Zwiebeln	2 Limetten
1 Töpfchen Kresse	4 EL roter Pfeffer	4 EL weißer Pfeffer
500 g Butterschmalz	3 EL mittelscharfer Senf	2 Eier
80 g Cornflakes	250 ml Gemüsefond	weißer Balsamico
Zucker, Mehl	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie plattieren. Die Pfeffersorten im Mörser zerstoßen. Die Cornflakes zerbröseln und mit dem Pfeffer mischen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Schnitzel im Mehl wenden, anschließend durch das Ei ziehen und mit der Cornflakes-Pfeffer-Mischung panieren. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Speck anbraten. Anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen und aufkochen lassen. Aus dem Senf, Essig und Olivenöl ein Dressing herstellen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Kapern dazugeben und mit dem heißen Gemüsefond über den Salat geben. Die Limette in Scheiben schneiden. Das Schnitzel mit dem Salat auf Tellern anrichten. Die Limette dazu servieren. Die Kresse zupfen, über den Salat geben und servieren.

Mike Labbert am 19. November 2012

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Kraut-Salat

Für zwei Personen

1 Kalbsschnitzel à 200 g	250 g festk. Kartoffeln	500 g Weißkohl
0,5 Bund Radieschen	100 g Speck	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Ei	50 ml Sahne	250 g Butterschmalz
1 TL gemahlener Kümmel	50 ml Rapsöl	50 ml Weinessig
Panko-Mehl, Mehl	Salz, Pfeffer	

Den Weißkohl vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Kohlstreifen mit dem Salz bestreuen und kräftig durchkneten, später mit dem Pfeffer und dem Kümmel würzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in Öl auslassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit dem Essig ablöschen. Die Speck-Essig-Sauce noch heiß über den Salat geben und gut durchmischen. Zum Schluss noch gehobelte Radieschen als Garnitur dazugeben. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, und zehn Minuten kochen lassen. Anschließend die Kartoffeln in Butterschmalz braten. Die Petersilie waschen und dann fein hacken. Zum Schluss noch die Kartoffeln mit der Petersilie und Salz und Pfeffer würzen. Das Schnitzel zwischen der Klarsichtfolie plattieren. Das Ei mit der Sahne vermischen. Anschließend das Schnitzel würzen, bemehlen und in dem Ei und dem Paniermehl panieren. Die Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz ausbacken. Immer mal wieder einen Esslöffel zerlaufenen Butterschmalz über das Schnitzel geben. Das Schnitzel auf einem Teller anrichten und die Bratkartoffeln und den Salat dazugeben und servieren.

Maria-Elisabeth Bockting am 18. April 2013

Wiener Schnitzel mit Gurken-Rahm-Salat

Für zwei Personen

4 Kalbsschnitzel, à 90 g	400 g Salatgurke	100 g Preiselbeeren
1 unbehandelte Zitrone	6 Babykartoffeln	1 Meerrettichwurzel
1 kleine Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Dill
100 g Crème-fraîche	2 Eier	50 g Mehl
100 g Paniermehl	1 TL Puderzucker	Butter
150 g Butterschmalz	2 EL Apfelessig	weißer Pfeffer, Salz

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und vom Stiel zupfen. Die Kartoffeln putzen und etwa 20 Minuten garen. Anschließend schälen und in einer Pfanne mit etwas Butter schwenken. Das Ganze mit etwas Petersilie garnieren. Für den Gurken-Rahm-Salat die Knoblauchzehe abziehen und pressen. Den Dill waschen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Die Gurke schälen, halbieren und entkernen. Das Gurkenfleisch fein hobeln, salzen und etwa 20 Minuten stehen lassen. Anschließend ausdrücken und mit dem Apfelessig, einem halben Teelöffel Puderzucker, dem Knoblauch und etwas Dill vermischen. Das Ganze mit Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Crème-fraîche unterheben. Für die Kren-Preiselbeeren den Meerrettich waschen und schälen. Etwa 100 Gramm fein reiben und anschließend mit den Preiselbeeren vermengen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, plattieren und beidseitig salzen. Für die Panade die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und verrühren. Das Mehl und das Paniermehl ebenfalls in tiefe Teller füllen. Anschließend das Fleisch in dem Mehl, in den Eiern und in dem Paniermehl wälzen und panieren. In einer großen Pfanne das Butterschmalz und das Öl erhitzen. Die Kalbsschnitzel darin goldbraun braten und immer wieder mit Fett beträufeln, damit sie eine krosse Kruste erhalten. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrige Petersilie im verbliebenen Fett frittieren. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Schnitzel mit der Petersilie und den Zitronenscheiben garnieren. Das Wiener Schnitzel mit dem Gurken-Rahm-Salat, den Meerrettich-Preiselbeeren und den Petersilienkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Claudia Beck am 23. Juli 2012

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Ecken und Mayonnaise

Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel	5 feste Kartoffeln	2 Zitronen
6 Eier	150 g Butterschmalz	100 ml Sahne
1 TL Butter	250 g Mehl	300 g Semmelbrösel
1 Bund Rosmarin	1 Bund Thymian	1 Bund Basilikum
50 ml Olivenöl	50 ml Rapsöl	20 ml Senf
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und ungeschält in eine große Schüssel geben. Den Rosmarin, den Thymian und das Basilikum zupfen und zusammen mit dem Olivenöl unter die Kartoffeln mischen. Die Kartoffeln anschließend auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und 30 Minuten backen. Für die letzten fünf Minuten den Backofen auf die Grillfunktion umstellen. Für die Schnitzel-Panade vier Eier und die Sahne vermengen. Das Mehl, das Eier-Sahne-Gemisch und die Semmelbrösel in drei separate Formen füllen. Hiernach die Schnitzel unter einer Klarsichtfolie plattieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch zunächst durch das Mehl ziehen, anschließend in dem Eier-Sahne-Gemisch wenden und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren. Nun in einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite vier Minuten goldgelb ausbacken. Die Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Für die Mayonnaise den Senf mit den restlichen Eiern vermengen. Nach und nach das Rapsöl dazugeben, verrühren und mit einem Spritzer Zitrone abschmecken. Die Wiener Schnitzel mit den Kartoffelecken auf Tellern anrichten, mit der selbstgemachten belgischen Mayonnaise garnieren und servieren.

Kevin Scheuren am 28. Oktober 2013

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Endivien-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	6 festk. Kartoffeln	½ Kopf Endiviensalat
1 Zwiebel	1 Zitrone	2 Eier
100 g Mehl	100 g Paniermehl	250 g Butterschmalz
1 TL mittelscharfer Senf	200 ml Gemüsfond	1 EL Sahne
6 EL Weinessig	4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kartoffeln darin für 20 Minuten garen. Währenddessen den Endiviensalat waschen und trocken schleudern. Den Salat anschließend klein schneiden und in einer Schüssel zusammen mit dem Essig und dem Rapsöl vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals vermengen. Einen Topf mit dem Gemüsfond zum Kochen bringen. Die Zwiebeln abziehen, in kleine Stücke schneiden und in den Topf geben. Den Senf ebenfalls in den Topf geben und alles kurz köcheln lassen. Die Kartoffeln abgießen, abziehen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Essig beträufeln. Anschließend die Fond-Zwiebel-Mischung zusammen mit etwas Rapsöl über die Kartoffeln gießen, alles gut verrühren und etwas ziehen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit dem Plattiereisen bearbeiten. Anschließend das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei aufbrechen und zusammen mit der Sahne in eine Schüssel geben. Das Mehl und das Paniermehl jeweils ebenfalls in eine Schüssel geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in der Ei-Mischung und zuletzt in dem Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun backen. Anschließend die Schnitzel auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Schnitzel mit schwäbischem Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und zusammen mit dem Endiviensalat in einer Schale servieren.

Albin Andrejka am 02. Juni 2014

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Püree und Möhren-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel	250 g feste Kartoffeln	8 Möhren
2 Äpfel (Boskop)	1 Zitrone	8 Schalotten
1 Ei	150 g Mehl	150 g Paniermehl
100 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Milch
100 ml Apfelsaft	1 Muskatnuss	Butterschmalz, Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden und in einen Topf mit ausreichend Wasser geben. Eine Prise Muskatnuss in das Wasser geben und gar kochen lassen. Die Möhren schälen und reiben. Die Äpfel schälen, entkernen, ebenfalls reiben und mit den Möhren vermengen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Von dem Zitronensaft circa 40 Milliliter mit dem Apfelsaft mischen, über den Möhrensalat geben alles gut vermengen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und plattieren. Aus dem Mehl, dem Paniermehl sowie dem Ei eine Panierstraße vorbereiten und die Schnitzel darin panieren. Etwas Butterschmalz zusammen mit etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Kalbsschnitzel darin ausbacken. Die Kartoffeln abgießen und zusammen mit der Butter stampfen. Die Milch, die Sahne, eine Prise Salz und etwas Muskatnussabrieb zugeben und zu einem Püree verarbeiten. Das Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelpüree und dem Möhrensalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Philip Lohmann am 14. Oktober 2013

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Reis

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 dünne Kalbsfilets à 150 g	500 g Pflanzenfett	1 Ei
100 g Paniermehl	2 EL Sahne	2 EL Mineralwasser

Salz, Mehl

Für den Kartoffelsalat:

500 g festk. Salatkartoffeln	2 kleine Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch
1 TL Senf	2 EL Essig	2 EL Pflanzenöl
20 ml Wasser	3 Halme Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
1 EL Kristallzucker	Salz, Pfeffer	120 g Reis

Das Fleisch am Rand etwas einschneiden und auf beiden Seiten mit einer Prise Salz abschmecken. Ein Ei mit der Sahne und dem Mineralwasser verquirlen. Das Schnitzel in etwas Mehl, dann in der Eimischung und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden und die Brösel zum Schluss fest andrücken. Das Fett in einer Pfanne stark erhitzen und das Schnitzel hineingeben, so dass es im Fett schwimmt. Nach einer Zeit wenden und wenn es goldbraun ist, herausnehmen und abtropfen lassen. Den Reis in etwas Salzwasser nach Packungsbeilage garkochen. Die Kartoffeln in heißem Salzwasser garkochen. Für die Sauce die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Den Zucker, das Wasser und den Senf vermischen. Die Knoblauchzehe abziehen und die Petersilie kleinhacken. Den Knoblauch kleinschneiden, die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln abschütten, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die noch warmen Kartoffeln in eine Schüssel geben und das Kernöl darüber geben. Anschließend mit der Marinade vermischen und mit Schnittlauch garnieren. Das Schnitzel mit dem Reis auf Tellern anrichten und den Kartoffelsalat in einer Schale dazu servieren.

Monika Pribyl am 04. August 2014

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Stampf und Butter-Möhren

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	1 Zitrone	1 Bund Petersilie
3 Eier	100 g Mehl	200 g Cornflakes
50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Babykarotten:

250 g Babymöhren	1 EL Butter	1 EL Zucker
Salz, Pfeffer		

Für den Kartoffelstampf:

6 große, mehlig. Kartoffeln	1 Muskatnuss	1 EL Butter
100 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser sowie dem Fond gar kochen. Die Karotten waschen, trocken tupfen und in einer Pfanne mit der Butter anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier auf einem Teller verquirlen. Auf einen weiteren Teller Mehl geben und auf einen dritten Teller die gehackten Cornflakes. Das Fleisch darin panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin ausbacken. Die Kartoffeln abgießen, stampfen und die Butter zugeben. Mit Salz und ein wenig Abrieb von der Muskatnuss abschmecken. Die Wiener Schnitzel zusammen mit dem Kartoffelstampf sowie den Babymöhren auf einem Teller anrichten und servieren.

Ricky Vogel am 25. September 2014

Wiener Schnitzel mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 120 g	500 g festk. Kartoffeln	100 g Semmelbrösel
100 g Mehl	1 Salatgurke	1 Schalotte
1 Zitrone	2 Eier	150 g Butter
200 g Butterschmalz	100 ml Weißweinessig	100 ml Schlagsahne
1 Bund Dill	1 Bund glatte Petersilie	Zucker, Pfeffer, Salz

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und im kochenden Salzwasser garen lassen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und dünn klopfen. Die Ränder der Schnitzel leicht einschneiden, damit sie sich beim Braten nicht zusammenziehen. Die Eier auf einem Teller aufschlagen und verquirlen. Die Schnitzel auf beiden Seiten salzen, mehlieren, durch die Eier ziehen und in den Semmelbrösel wenden. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken und kurz ziehen lassen. Die Schalotte abziehen und fein schneiden. Den Dill waschen und die Spitzen fein hacken. Den entstandenen Sud der Gurken abgießen und zu den Gurkenscheiben die Schalotte, den Dill, den Weißweinessig und die Sahne geben und vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne das Schweineschmalz erhitzen. Darin die panierten Schnitzel braten. Anschließend etwa 50 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Schnitzel darin wenden. Zu den gegarten Kartoffeln die restliche Butter geben. Die Petersilie waschen, trocknen, hacken, ebenfalls zu den Kartoffeln geben und vermengen. Mit Salz abschmecken. Aus der Zitrone Schnitze schneiden. Das Wiener Schnitzel mit den Petersilien-Kartoffeln und Gurkensalat auf einem Teller anrichten, das Schnitzel mit Zitronenschnitzen garnieren und servieren.

Alexander Waldner am 07. Oktober 2013

Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Gurken-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 150 g	1 festk. Kartoffel, groß	1 Süßkartoffel
1 Orange	1 Salatgurke	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
3 TL Preiselbeeren	2 Eier	200 ml Sahne
3 EL Quark	2 EL Crème-fraîche	2 EL Obstessig
2 EL Rapsöl	1 Prise Zucker	Paniermehl, Mehl
Pflanzenöl, Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Das Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Eier verquirlen und zwei Esslöffel Sahne dazugeben. Die Schnitzel erst im Mehl, dann in dem Ei und anschließend in dem Paniermehl wenden. Reichlich Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin ausbacken. Die Kartoffel und die Süßkartoffel schälen und in Pommes schneiden. Die Fritteuse erhitzen und die Pommes darin ausbacken. Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Aus dem Obstessig, dem Rapsöl und etwas Sahne ein Dressing rühren und über die Gurken geben. Den Dill klein schneiden und unter den Gurkensalat heben. Aus dem Quark, der Crème-fraîche und der restlichen Sahne einen Dip rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Wiener Schnitzel mit den selbstgemachten Pommes und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten. Die Orange in Scheiben schneiden und auf eine Scheibe die Preiselbeeren geben. Anschließend den Dip zu dem Schnitzel geben und servieren.

Helga Huber am 01. Juli 2013

Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 180 g	500 g festk. Kartoffeln	1 Salatgurke
1 Zitrone	2 Eier	200 g Butterschmalz
2 EL kalte Butter	3 EL Sahne	200 ml saure Sahne
2 EL Preiselbeerkonfitüre	150 g doppelgriffiges Mehl	200 g Paniermehl
1 Bund Schnittlauch	1 TL süßes Paprikapulver	3 EL Kräuternessig
Dill, Schnittlauch	Zucker, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln kochen, pellen, würfeln und anschließend in Butterschmalz braten. Salzen und Pfeffer. Die Eier mit der Sahne, Salz, Pfeffer und Paprikapulver auf einem tiefen Teller vermengen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, mit Frischhaltefolie bedecken, platt klopfen und zu erst im Mehl, dann in der Eiersahne und anschließend im Paniermehl wenden. Die panierten Schnitzel mit 100 Gramm Butterschmalz in einer Pfanne braten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die saure Sahne mit dem Kräuternessig, Zucker und Salz vermischen und über die Gurke gießen. Den Salat mit etwas Dill und Schnittlauch bestreuen. Einige Scheiben von der Zitrone abschneiden. Die Kalbsschnitzel mit den Röstkartoffeln auf Tellern anrichten und mit je einer Zitronenscheibe und den Preiselbeeren garnieren. Den Gurkensalat auf einem separaten Teller anrichten.

Silvia Erna Weber am 07. Mai 2014

Wiener Schnitzel mit Speck-Bratkartoffeln

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel à 250 g	300 g festk. Kartoffeln	30 g durchwachsener Speck
1 eingelegte Sardelle	40 g Zwiebeln	1 unbehandelte Zitrone
2 EL Kapern	1 Ei	20 g Schlagsahne
25 g Mehl	75 g Semmelbrösel	75 g Butterschmalz
70 g kalte Butter	1 TL gemahlener Kümmel	1 TL edelsüßes Paprikapulver
1/2 Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, in 1/2 Zentimeter dicke Scheiben schneiden, waschen, abtropfen lassen und gut trocken tupfen. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kartoffelscheiben von beiden Seiten anbraten, bis sie goldbraun sind. Den Speck dazugeben und unter häufigem Wenden anbräunen lassen. Die Zwiebelstreifen hinzufügen und ebenfalls kurz anbraten. Das Ganze mit dem Kümmel, dem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken und untermischen. 20 Gramm der kalten Butter in Würfel schneiden, dazugeben, die Kartoffeln damit glasieren und warm halten. Die Petersilienblätter abzupfen und etwa einen Esslöffel klein hacken und über die Kartoffeln geben. Zwei Lagen Frischhaltefolien mit Olivenöl bestreichen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, dazwischen legen und mit einem Plattiereisen sehr dünn klopfen. Die Folien entfernen und die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei und die Sahne verrühren. Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eiermischung ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Die Panade leicht andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin zugedeckt etwa zwei Minuten braten. Die Schnitzel vorsichtig wenden, die restliche Butter in die Pfanne geben und die Schnitzel noch weitere drei Minuten braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitrone in Spalten schneiden. Die Wiener Schnitzel mit den Speck-Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und mit den Zitronenspalten, den Kapern und der Sardelle garnieren.

Jürgen Kobusch am 27. Februar 2012

Wiener Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel à 160 g	5 festk. Kartoffeln	1 Gurke
1 Zitrone	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
3 Eier	1 Bund Petersilie	1 Bund Liebstöckel
125 g Butterschmalz	25 ml Schlagsahne	2 EL Dijon-Senf
2 EL Apfelessig	2 EL Pflanzenöl	1 TL geriebener Kümmel
200 g Semmelbrösel	1 Prise Muskatnuss	50 g Butter
schwarzer Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 175 Ober-/ Unterhitze Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen, in einen Topf mit Salzwasser geben und 20 Minuten kochen lassen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen, anschließend an den Rändern leicht einschneiden. Die Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken, plattieren und anschließend beidseitig mit Salz würzen. Die Eier und die Sahne mit einer Gabel leicht verschlagen. Die Kalbschnitzel in Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbrösel wenden. Die Schnitzel leicht abschütteln und die überschüssigen Brösel entfernen. Das Wasser aus dem Topf mit den Kartoffeln abgießen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Petersilie klein schneiden. Die Kartoffeln in der Butter schwenken und die Petersilie dazugeben. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in das heiße Fett legen und unter wiederholten Schwingen der Pfanne bräunen, wenden und von der anderen Seite fertig backen. Anschließend aus der Pfanne heben. Die Gurke schälen und in Scheiben hobeln. Den Apfelessig, das Pflanzenöl, und den Dijon-Senf verrühren. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Liebstöckel klein schneiden. Den Liebstöckel und den Knoblauch zu der Vinaigrette geben und mit etwas Zitronenabrieb abschmecken. Die Schnitzel abtropfen lassen, mit Küchenkrepp das überschüssige Fett abtupfen. Das Wiener Schnitzel auf einem Teller die Petersilienkartoffeln und den Gurkensalat dazugeben und servieren.

Christian Sattelberger am 14. Mai 2012

Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Nudeln

Für zwei Personen

300 g Kalbsschnitzel	250 g Bandnudeln	1 mittelgroße Zwiebel
100 g Champignons	200 g Tomaten	150 g Mozzarella
1/2 Bund Basilikum	50 ml fruchtiger Weißwein	250 ml Sahne
3 EL Olivenöl	3 EL dunkler Balsamico-Essig	Paprikapulver
milder Senf	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Das Kalbschnitzel waschen, trocken tupfen und klein schnetzeln. Das Geschnetzelte in den Zwiebeln anbraten. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und ebenfalls mit anbraten. Das Geschnetzelte mit dem Weißwein ablöschen. Die Sahne ebenfalls dazugeben. Das Geschnetzelte mit Salz, Pfeffer, Senf und Paprikapulver würzen. Anschließend etwa zehn Minuten einkochen lassen. Die Tomaten und den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Tomaten und den Mozzarella mit den Basilikumblättern abwechselnd auf einem Teller anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Balsamico-Essig beträufeln. Die Nudeln in etwas Salzwasser gar kochen. Das Züricher Geschnetzelte auf einem Teller anrichten, die Nudeln dazugeben und servieren. Den Tomaten- Mozzarella-Salat separat dazu servieren.

Susanne Peterseil am 10. Oktober 2012

Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Rösti-Talern

Für zwei Personen

400 g Kalbsfleisch	250 g Kartoffeln, fest	2 Möhren
1 Zwiebel	1 Ei	1 Bund glatte Petersilie
10 EL Mehl	125 ml trockenen Weißwein	200 ml Sahne
Schweineschmalz	Butterschmalz	Salz, weißer Pfeffer
schwarzer Pfeffer		

Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Anschließend in circa vier Zentimeter lange Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butterschmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebelwürfel hineingeben und andünsten. Das Fleisch mit Mehl bestäuben und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Das Fleisch zwei Minuten lang scharf anbraten und dabei mehrfach wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Alles einmal aufkochen und die Sahne einrühren. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Anschließend klein hacken und die Hälfte mit in die Pfanne geben. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit dem Gemüsehobel in feine Streifen raspeln. Die Möhren waschen, schälen und grob reiben. Die Petersilie wird gewaschen, trocken getupft und dann gehackt. Die Kartoffeln, die Möhren und die restliche Petersilie mit dem Ei vermengen, salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelmasse zu Röstitalern formen und die Röstitaler beidseitig goldbraun braten. Nach dem Braten die Röstitaler auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Das Geschnetzelte zusammen mit den Röstitalern anrichten, mit etwas Petersilie garnieren und servieren.

Jan Innerling am 26. November 2012

Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Rösti

Für zwei Personen

250 g Kalbfleisch	500 g festk. Kartoffeln	1 Zwiebel
100 g weiße Champignons	1 Bund krause Petersilie	100 g Mehl
100 ml Weißwein	300 ml Sahne	100 ml Kalbsfond
Butterschmalz	Salz, schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In eine Pfanne Schmalz erhitzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und mit der Röstiraffel reiben. Die geriebene Kartoffel zu Röstis formen und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine weitere Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch anbraten und danach im Backofen 15 Minuten nachgaren. Die Hälfte der Zwiebel abziehen und klein hacken. Die Champignons waschen und in feine Scheiben schneiden. Butterschmalz in der Pfanne mit dem Bratsatz vom Kalbfleisch schmelzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Champignons dazugeben und kurz mit andünsten. Alles mit einem halben Esslöffel Mehl bestäuben und gut mischen. Mit dem Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Den Rinderfond und 100 Milliliter von der Sahne dazugießen. Die Soße bei guter Hitze sämig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in die Soße geben und das Ganze noch mal heiß werden lassen. Die Petersilie hacken. Die restliche Sahne steif schlagen. Das Kalbfleisch mit der Soße und dem Rösti auf dem Teller anrichten. Die gehackte Petersilie über das Fleisch streuen, einen Klecks Schlagsahne dazugeben und servieren.

Theo Flückiger am 27. Juni 2012

Zürcher Kalb-Geschnetzeltes, Rösti, Gurken-Salat

Für zwei Personen

500 g Kalbsfleisch	500 g vorw. festk. Kartoffeln	200 g braune Champignons
1 Speisezwiebel	1 Salatgurke	1 Zweig Dill
1 Zweig glatte Petersilie	20 g Mandelblättchen	3 EL Mehl
1 EL Senf	1 Muskatnuss	1 EL Butter
4 EL Öl	200 g Sahne	125 ml trockener Weißwein
4 EL Walnussessig	Öl, Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und reiben. Die Kartoffelraspel mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Danach eine Pfanne mit etwas Öl aufstellen und die Kartoffelraspel zu Rösti ausbacken. Danach zum Warmhalten in den Ofen geben. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Danach die Champignons putzen und ebenfalls klein schneiden. Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und mit einem Esslöffel des Mehls mehlieren. Das Fleisch in etwas Öl in einer Pfanne anbraten und danach auf einen Teller geben. Das Fleisch zum Warmhalten in den Ofen geben. Anschließend das restliche Mehl und die Butter in die Pfanne mit dem Bratensatz geben und eine Mehlschwitze herstellen. Danach die Zwiebeln und die Champignons darin glasig dünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Sahne dazugeben. Das Ganze etwas köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Salatgurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben mit ein wenig Salz und Zucker in ein Sieb geben und für kurze Zeit ziehen lassen. Währenddessen für die Vinaigrette vier Esslöffel des Öls mit dem Walnussessig, dem Senf, etwas Salz, Pfeffer und Zucker vermischen. Den Dill und die Petersilie abwaschen und trocken tupfen. Den Dill fein hacken und zu der Vinaigrette geben. Die Blätter von der Petersilie zupfen. Den Gurkensalat mit der Vinaigrette anmachen. Das Fleisch in die Sauce geben und noch einmal umrühren. Die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten. Das Züricher Geschnetzelte mit den Kartoffelrösti und dem Gurkensalat auf einem Teller anrichten, mit der Petersilie und den Mandelblättchen garnieren und servieren.

Katja Brauer am 25. Februar 2013

Zitronen-Kalb-Filet mit Kartoffel-Püree an Möhren

Für zwei Personen

350 g Kalbsfilet	200 g mehligk. Kartoffeln	200 g Möhren
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Limette
1 unbehandelte Zitrone	130 g Butter	100 ml Milch
300 ml Gemüsefond	Erdnussöl	Muskatnuss
Meersalz	Zucker	schwarze Pfefferkörner
schwarzer Pfeffer, Salz		

Eine Grillpfanne auf dem Herz erhitzen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Anschließend mit dem Erdnussöl bestreichen und in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Ein Stück Frischhaltefolie ausbreiten. Von der Zitrone und der Limette die Schale abreiben und auf die Folie geben. Einige Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und zusammen mit dem Meersalz ebenfalls auf die Folie geben. Das Kalbsfilet aus der Pfanne nehmen, auf die Folie legen und darin einrollen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln zusammen mit der klein geschnittenen Zwiebel und der Knoblauchzehe in das kochende Salzwasser geben und 20 Minuten gar kochen lassen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. 100 Milliliter in einem kleinen Topf auf dem Herd erhitzen. Die warme Milch zu der Kartoffelmasse geben mit einem Kochlöffel verrühren. 100 Gramm Butter ebenfalls dazugeben, zerlaufen lassen und unterrühren. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Die Möhren schälen und in circa drei Zentimeter dicke Stücke schneiden. Anschließend fünf Minuten im Gemüsefond bissfest garen. Eine Pfanne erhitzen, Butter und Zucker darin schmelzen lassen. Die Möhren darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aufschneiden und zusammen mit dem Kartoffelpüree sowie den glasierten Möhren auf einem Teller anrichten und servieren.

Stefan Klemm am 28. März 2012

Zitronen-Kalb-Filet mit Rote-Bete-Carpaccio

Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	400 g festk. Kartoffeln	1 Birne
1 unbehandelte Zitrone	1 unbehandelte Limette	2 Kn. vorgekochte Rote Bete
1 Schalotte	4 Walnüsse	1 TL Korianderkörner
1 TL Kümmel, ganz	1 TL Fenchelsamen	4 EL Butter
50 ml Sahne	1 TL scharfer Senf	350 ml Gemüsesfond
3 EL Rotweinessig	3 EL Erdnussöl	3 EL Olivenöl
1 Bund Schnittlauch	2 TL Puderzucker	Zucker
1 Prise Muskat	1 Prise gemahlener Chili, mild	schwarzer Pfeffer
geschroteter 4-Sorten-Pfeffer	Meersalz	

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Das Filet waschen, trocken tupfen, putzen, mit dem Erdnussöl bestreichen und auf einer heißen Grillplatte von allen Seiten grillen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in kochendem Salzwasser 15 Minuten garen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und etwas ausdampfen lassen. Den Schnittlauch fein hacken. Die Sahne und drei Esslöffel Butter hinzugeben und alles mit dem Kartoffelstampfer zerquetschen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zuletzt die Schnittlauchröllchen untermengen. Auf einer Arbeitsfläche Frischhaltefolie ausbreiten. Die Schale der Zitrone und Limette auf die Folie reiben. Nun großzügig Meersalz und den geschroteten Pfeffer darauf verteilen. Das Kalbsfilet darauf legen und in der Frischhaltefolie einrollen. Nun 20 Minuten im siedenden Wasser bei circa 55 bis 60 Grad garen. Das Filet beschweren, so dass es untertauchen kann. Danach fünf Minuten ruhen lassen. Die Folie entfernen und das Filet portionieren. Die gekochte Rote Bete halbieren und in circa drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Korianderkörner, die Fenchelsamen, die Pfefferkörner und den Kümmel in einer Pfanne ohne Fett anrösten und in eine Gewürzmühle füllen. Für die Marinade den Fond erwärmen und vom Herd nehmen. Den Senf, den Essig und das Olivenöl hinein geben. Das Ganze mit Salz, dem Chili, etwas Zucker und mit etwas von der Koriander-Fenchel-Pfeffer-Kümmel-Mühle würzen. Die Rote-Bete-Scheiben mit den Schalottenscheiben darin durchziehen lassen. Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze den Puderzucker hell karamellisieren, die Birne darin anbraten und die restliche Butter hineinschmelzen lassen. Die Walnüsse hacken und ebenfalls ohne Fett anrösten. Die Rote-Bete-Scheiben aus der Marinade nehmen und auf Tellern kreisrund anrichten, die Schalottenscheiben dabei entfernen. Ab und an ein Stück Birne dazwischen legen. Das Zitronen-Kalbsfilet mit dem Rote-Bete-Carpaccio und dem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Rech am 11. Juli 2012

Zitronen-Kalb-Schnitzel mit Safran-Risotto

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 120 g	400 g Risottoreis	1 Zwiebel
2 Zitronen	1 EL Kapern	110 g Butter
80 g Parmesan	1 Prise Zucker	100 g Weizenmehl
1 EL Butterschmalz	1600 ml Geflügelfond	150 ml trockener Weißwein
1 g Safranfäden	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Olivenöl
Zitronenmelisse	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Heißluft vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, plattieren und in drei Stücke schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Mehl wenden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun braten. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und im Backofen warmhalten. Für das Safranrisotto die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Diese mit 40 Gramm Butter und dem Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Den Geflügelfond in einem weiteren Topf zum Kochen bringen. Anschließend den Risottoreis zu den Zwiebeln geben und mitdünsten, bis er glasig ist. Das Ganze mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen und nach und nach etwas von dem Geflügelfond dazugeben, verrühren und für zehn Minuten garen. Die Safranfäden in zwei Esslöffel Fond auflösen und zu dem Reis geben. Das Ganze für weitere zehn Minuten garen und den restlichen Fond dazugeben. Anschließend den Parmesan reiben und zusammen mit der restlichen Butter zu dem Reis geben. Das Safranrisotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce die Zitrone halbieren und auspressen. Etwas von dem Zitronensaft zusammen mit 100 Milliliter Geflügelfond und 50 Milliliter Weißwein in der Pfanne erhitzen. Mit etwas Butter die Sauce binden. Die Petersilie vom Stiel zupfen, klein schneiden und zu der Sauce geben. Die Schnitzel anschließend mit der Zitronensauce übergießen. Die Zitronenschnitzel mit dem Safranrisotto auf Tellern anrichten und servieren.

Werner Dilitz am 27. März 2014

Zitronen-Kalb-Schnitzel, grüner Salat, Zitronen-Dressing

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	100 g Feldsalat	2 Zitrone
1 Knoblauchzehe	60 ml Sahne	1 EL Sojasoße
1 Ei	50 g Mehl	50 g Paniermehl
20 g Butterschmalz	Sonnenblumenöl	Olivenöl
1 glatte Petersilie	1 Bund Minze	1 Bund Koriander
1 Bund Basilikum	schwarzer Pfeffer, Meersalz	

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Anschließend mit etwas Salz und frischem Pfeffer würzen. Eine Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale mit einer Reibe dünn abraspeln. Anschließend die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und jeweils mit einer Zitronenscheibe belegen. Das Fleisch zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Das Fleisch zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend im Paniermehl wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel darin von beiden Seiten circa vier Minuten braten. Anschließend die Sahne und die Sojasoße zusammen mit der geraspelten Zitronenschale hinzufügen und das Ganze noch weitere fünf Minuten köcheln lassen. Den Salat verlesen, waschen, trocken schleudern und in eine Salatschüssel geben. Ein wenig von der glatten Petersilie, der Minze, dem Koriander und dem Basilikum klein hacken und hinzugeben. Für das Dressing die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die restliche halbe Zitrone mit etwas Olivenöl, mit dem Zitronensaft und der Knoblauchzehe in eine kleine Schüssel geben und verquirlen. Anschließend mit Salz und frischem Pfeffer würzen und abschmecken. Vor dem Servieren das Dressing nochmals verquirlen, über den Salat geben und gut vermengen. Das Zitronen-Kalbsschnitzel und den grünen Salat mit dem Zitronendressing auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Antoniou am 31. Mai 2012

Index

- Aubergine, 37
- Blumenkohl, 5, 63
- Bohnen, 1, 12
- Bratkartoffeln, 4, 51, 73, 84, 92
- Bries, 44
- Brokkoli, 55, 67
- Carpaccio, 97
- Cordon-bleu, 4–8
- Eisberg, 39
- Erbsen, 10, 26, 44, 49, 79, 82
- Fenchel, 15, 29
- Filet, 11, 12, 14, 16–26, 28–33, 36, 40–42, 48, 59, 63, 64, 68, 69, 73, 82, 88, 96, 97
- Fleisch, 10, 25, 27, 30, 47, 64, 65, 68, 94, 95
- Geschmnetzeltes, 14, 28–32, 47, 93–95
- Gulasch, 33
- Gurke, 3, 35, 48, 54, 57, 85, 90, 91, 93, 95
- Kürbis, 35, 65
- Knödel, 29, 30
- Kotelett, 13, 34, 35
- Kraut, 84
- Lauch, 45
- Linsen, 74
- Möhren, 6, 10, 17, 24, 38, 42, 47, 49, 62, 74, 77, 87, 89, 94, 96
- Mangold, 60
- Medaillon, 37–42, 67
- Nudeln, 15, 16, 25, 27, 32, 38, 51, 60, 65, 93
- Paprika, 7, 37, 48, 54, 55, 59, 75, 76
- Piccata, 65–67
- Pilze, 6, 12, 14, 20, 22, 25–32, 40, 44, 47, 49, 51, 62, 77, 93–95
- Polenta, 41
- Röllchen, 9, 12, 43, 61
- Rösti, 1, 14, 16, 30, 64, 81, 94, 95
- Rücken, 4, 44–47, 83
- Radieschen, 18, 35, 50, 55, 84
- Ragout, 47
- Ratatouille, 76
- Reis, 13, 20, 26, 28, 31, 48, 56, 59, 63, 67, 68, 71, 75, 79, 98
- Rettich, 3, 29, 32, 55, 85
- Romanesco, 9, 17, 34
- Rote-Bete, 97
- Roulade, 1, 15, 47, 48
- Rucola, 4, 49, 51, 58, 60
- Saltimbocca, 69–78
- Schnitzel, 1–3, 6–8, 10, 15, 27, 32, 49–60, 65, 66, 69–78, 80, 81, 93, 98, 99
- Schoten, 6, 19, 25, 54, 79
- Sellerie, 43, 74, 83
- Spargel, 11, 16, 79
- Spinat, 26, 68, 72
- Steak, 4, 5, 26, 46, 47, 62, 63
- Vitello, 15, 83
- Weißkohl, 84
- Wiener-Schnitzel, 63, 79, 84–93
- Zucchini, 13, 21, 37, 38, 76