

Faschierte Butter-Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Püree

Für 2 Personen

250 g Hackfleisch, vom Kalb	5 Kartoffeln, mehlig	4 Karotten
1 Brötchen, hell, vom Vortag	1 Zitrone, unbehandelt	2 Zwiebeln
1 Ei	200 g Semmelbrösel	0,5 Bund Petersilie, glatt
1 Muskatnuss	80 ml Kalbsfond	70 ml Schlagsahne
200 ml Milch	20 g Butter	Butterschmalz
Zucker	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in Salzwasser gar kochen. Das Brötchen in Wasser einweichen, auspressen und fein schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken Muskatnuss reiben und ein paar Zesten von der Zitrone reiben. Die Zwiebeln abziehen und eine der beiden fein hacken. Das Hack mit dem Ei, der Sahne, der Petersilie, Salz, Pfeffer und dem Zitronenabrieb gut vermengen und mit etwas Muskatnuss würzen. Aus dieser Masse Frikadellen formen und mit einem Messer Karomuster eindrücken. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Frikadellen auf der Karoseite zuerst anbraten. Anschließend wenden. Anschließend in den Ofen geben und dort garen lassen. Den Bratsatz mit dem Kalbsfond ablöschen, reduzieren lassen und kalte Butterstücke einrühren. Die Kartoffeln abgießen und pressen. Anschließend durch ein Passiersieb geben, Milch hinzufügen und das Püree mit Muskat würzen. Die Karotten in Scheiben schneiden, die übrige Zwiebel ebenfalls fein hacken und in einer Pfanne in Butterschmalz goldbraun anschwitzen. Die Karottenscheiben dazugeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Felix Schmirrl am 29. Dezember 2009