

Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln auf einem Spinatbett

Für 2 Personen

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

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

Gabi Gangei am 21. April 2010