

Kalb-Geschnetzeltes mit Pilz-Sahne, ungarischen Nockerln

Für 2 Personen

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

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

Ute Noß am 10. Mai 2010