

Kalb-Geschnetzeltes in Pfeffer-Rahm mit Kartoffel-Krustel

Für 2 Personen

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

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

Charlotte Hamm am 09. August 2010