

Kalb-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Zucchini-Puffer

Für zwei Personen

300 g Kalbfleisch	3 mehligk. Kartoffeln	150 g braune Champignons
1 Zucchini	2 Zwiebeln	40 g Mehl
4 EL Haferflocken	1 Ei	Butterschmalz
100 ml Weißwein	100 ml süße Sahne	1 EL Rapsöl
0,5 Bund glatte Petersilie	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Zwiebel abziehen und die Hälfte in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und in feine Streifen schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Die Fleischstreifen portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Dabei immer wieder etwas Butterschmalz hinzugeben und jeweils einen Teelöffel Mehl darüber stäuben. Das goldbraun angebratene Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebelwürfel und die Champignons in derselben Pfanne anbraten. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die süße Sahne dazugeben und gut mit dem Wein verrühren. Das Fleisch hinzugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie fein hacken und unter das Gericht heben. Die Zucchini in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die restliche Zwiebel ebenfalls abziehen und klein hacken. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den Kartoffeln und der Zucchini fein mixen. Das Gemüse anschließend in ein sauberes Tuch geben und den Saft ausdrücken. Die ausgepresste Gemüsemasse in einer Schüssel mit dem Ei, den Haferflocken und dem restlichen Mehl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Aus der Gemüsemasse kleine Puffer formen und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Das Kalbgeschnetzelte zusammen mit den Kartoffel-Zucchini-Puffern auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Kurz am 07. Februar 2011