

Provenzalisches Kalb-Schnitzel mit Bratkartoffeln

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel, a 170 g	200 g festk. Kartoffeln	150 g Champignons
3 Schalotten	2 Tomaten	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	0,5 Bund glatte Petersilie	0,5 Bund Basilikum
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Eine Schalotte abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel glasig andünsten. Die Kartoffelscheiben hinzugeben, unter Wenden anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten in kochendem Wasser kurz überbrühen und anschließend abziehen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die restlichen Schalotten und die Knoblauchzehe abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite etwa drei Minuten anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Knoblauch und die Schalotten in derselben Pfanne andünsten und die Pilze und die Tomaten hinzugeben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie und das Basilikum zupfen, klein hacken und in die Pfanne geben. Die Kalbsschnitzel zusammen mit dem Champignon-Tomaten-Gemüse und den roh gedämpften Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Claus Gollembeck am 14. März 2011