

## Kalb-Schnitzel Melba mit Erbsen-Püree

### Für 2 Personen

|                          |                         |                       |
|--------------------------|-------------------------|-----------------------|
| 2 Kalbsschnitzel a 140 g | 200 g festk. Kartoffeln | 300 g Erbsen, TK-ware |
| 1 reifer Pfirsich        | 1 unbehandelte Zitrone  | 1 Frühlingszwiebel    |
| 1 Zwiebel                | 1 Knoblauchzehe         | 1 rote Chili-Schote   |
| 1 Vanilleschote          | 2 EL Aprikosenkonfitüre | 20 g Butter           |
| 120 g Schlagsahne        | 2 EL Obstessig          | 1 Bund Kresse         |
| 1 Prise Zucker           | Olivenöl                | Salz                  |
| schwarzer Pfeffer        |                         |                       |

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen und darin die Zwiebeln glasig dünsten. Die Erbsen zu den Zwiebeln geben und etwa acht Minuten garen. Drei Esslöffel Erbsen herausnehmen und beiseite legen. Die Schlagsahne zu den Erbsen geben und das Ganze pürieren. Die Schale von der Zitrone abreiben. Den Pfirsich schälen, halbieren, vom Stein lösen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Chili-Schote längs halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und fein hacken. Anschließend das Mark der Vanilleschote herauskratzen und beiseite stellen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und darin die Frühlingszwiebel, den Knoblauch und die Chili-Schote dünsten. Den Obstessig, die Aprikosenkonfitüre und das Vanillemark hinzugeben. Die Mischung vom Herd nehmen und die Pfirsichwürfel untermischen. Die Kartoffeln abgießen und mit einer Gabel zerdrücken. Die Kartoffeln mit einem Schneebesen unter das Erbsenpüree heben. Die Erbsen unterrühren und das Püree mit Salz, Zucker und dem Zitronenabrieb abschmecken. Die Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite etwa drei Minuten braten. Die Kresse von dem Boden schneiden. Die Kalbsschnitzel mit der Pfirsich-Salsa und dem Erbsenpüree auf Tellern anrichten und mit der Kresse garnieren.

Gabriele Pfänder am 26. April 2011