

Kalb-Gröstl

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	100 g Schinkenspeck	300 g Drillinge
200 g Kirschtomaten	2 Zwiebeln	1 Zitrone
2 Zweige glatte Petersilie	100 g Schmand	5 EL Sahnemeerrettich
1 EL gerebelter Majoran	2 TL Speisestärke	Zucker, Kümmel
Rosenscharfes Paprikapulver	Schmalz, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Meerrettich mit dem Schmand, der Petersilie, dem Majoran und Salz verrühren. Mit etwas Zitronensaft und einer Prise Zucker abschmecken. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Den Schinkenspeck in Streifen schneiden. Die Kartoffeln waschen und vierteln. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und in circa ein Zentimeter breite Streifen schneiden. Das Fleisch in der Speisestärke wenden. Schmalz erhitzen und das Fleisch anbraten. Den Speck und die Zwiebeln zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Pfanneninhalt auf einen Teller geben und zum Warmhalten in den Backofen geben. In der Pfanne noch mal etwas Schmalz erhitzen und die Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel würzen. Die Kirschtomaten halbieren und mit anbraten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und wieder mit in die Pfanne geben. Das Gröstl mit dem Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Otte am 17. Dezember 2012