

Kalb-Geschnetzeltes mit Rösti

Für zwei Personen

200 g Kalbsfilet	2 vorw. feste Kartoffeln	1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch	1 Knoblauchzehe	25 g getrocknete Morcheln
250 ml Kalbsfond	250 ml Sahne	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Die getrockneten Morcheln mit kochendem Wasser übergießen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Streife schneiden. Butterschmalz erhitzen und das Kalbsfilet darin anbraten. Anschließend das Fleisch wieder herausnehmen und warm stellen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und hacken. Beides in etwas Butterschmalz andünsten. Anschließend mit dem Kalbsfond ablöschen und einreduzieren. Die Sahne dazugeben und weiter reduzieren. Die Morcheln mit dem Einweichwasser dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in streichholzstarke Streifen schneiden und diese mit dem fein gehackten Schnittlauch vermengen. In heißem Butterschmalz kleine Rösti herausbraten. Rösti auf Krepppapier entfetten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbsgeschnetzelte auf einem Teller anrichten und die Rösti dazugeben.

Marie Nennstiel am 07. Februar 2013