

Kalb-Geschnetzeltes mit Brezen-Knödeln

Für zwei Personen

1 Kalbsfilet, 250 g	3 alte Laugenbrezeln	150 g Champignons
1 Zitrone	2 Zwiebeln	2 Eier
25 g Kapern	1 Bund glatte Petersilie	20 g Gramm
100 ml Milch	200 ml Sahne	100 ml Kalbsfond
100 ml Weißwein	Mehl, Rapsöl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 50 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, fein hacken und etwas davon zum Garnieren zur Seite legen. Eine der Zwiebeln abziehen und ebenfalls fein hacken. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin kurz anschwitzen. Die Milch in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Brezeln vom Salz entfernen, zerkleinern und zusammen mit der warmen Milch in eine Schüssel geben. Die Eier, die Petersilie und die Zwiebel ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem flüssigen Teig vermischen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und salzen. Die übrige Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Pfanne wieder mit etwas Rapsöl erhitzen und das Fleisch zusammen mit den Zwiebelwürfeln darin anbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und zum Warmhalten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Champignons putzen, vierteln und in der Fleischpfanne mit etwas zusätzlichem Öl kurz anbraten. Mit dem Wein ablöschen. Den Fond zugeben und köcheln lassen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Aus dem Teig Knödel formen. Die Knödel in das Salzwasser geben, einige Minuten darin garen lassen und mit der Schöpfkelle herausnehmen. Die Sahne zu den Pilzen geben und noch einmal aufkochen lassen. Die Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und das Geschnetzelte damit abschmecken. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in die Pilzsauce geben. Die Knödel zusammen mit dem Geschnetzelten auf einem Teller anrichten. Etwas Petersilie darüber streuen und servieren.

Sophie Wohlleben am 10. Juli 2013