

# Kalb-Schnitzel, Mangold, Kartoffel-Würfeln, Limetten-Soße

## Für zwei Personen

2 Kalbschnitzel à 200 g	4 mehligk. Kartoffeln	1 grüner Mangold
1 Knoblauchzehe	2 Limetten	250g Butter
3 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffel waschen und ungeschält in Würfel schneiden. Anschließend in reichlich Salzwasser gar kochen. Die Kalbschnitzel waschen und trocken tupfen Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne Butter zerlassen. Etwas Schale von der Limette reiben und in die Butter geben. Anschließend den Saft auspressen und ebenfalls zu der Butter geben. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Mangoldblätter abtrennen und in Salzwasser blanchieren. Die Kartoffeln und die Mangoldblätter abgießen und anschließend die Kartoffeln einer Pfanne mit Olivenöl und etwas Rosmarin schwenken, bis sie leicht Gold-gelb sind. Die Kartoffel dann mit einer Gabel grob zerdrücken. Das Kalbschnitzel auf einem Teller anrichten. Den Mangold mit dem Knoblauch garnieren. Die zerdrückten Kartoffeln dazu geben. Mit der Limettensauce garnieren und servieren.

Paul Atenski am 23. Oktober 2013