

Faschierte Kalb-Butter-Schnitzel mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

250 g Kalbshackfleisch	150 g mehligk. Kartoffeln	150 g Semmelbrösel
150 g Zuckererbsen, TK	150 g Babykarotten, TK	2 Zwiebeln, mittelgroß
2 Eier	4 EL Butter	150 g Butterschmalz
125 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche	250 ml Milch
1 Muskatnuss	1 Msp. Majoran	1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen. Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die aufgetauten Erbsen und Babykarotten in einem Topf mit heißem Wasser kurz blanchieren. Währenddessen die Petersilie vom Stiel befreien und klein hacken. Zusammen mit zwei Esslöffeln Crème-fraîche in einem Topf die Petersilie aufschäumen lassen. Die Petersilie mit Sahne und Semmelbröseln in eine Schüssel mit dem Hackfleisch geben und vermischen. Die Eier aufbrechen und ebenfalls dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend das Hackfleisch zu kleinen Hackbällchen formen und in einer heißen Pfanne mit Butterschmalz auf beiden Seiten goldbraun braten. Die fertigen „Kalbsbutterschnitzel“ in den Backofen stellen und warm halten. Für das Kartoffelpüree die Milch in einem Topf erwärmen und anschließend die Kartoffeln stampfen. Den Kartoffelstampf zu der warmen Milch geben und zusammen mit zwei Esslöffeln Butter mit dem Schneebesen verrühren. Die Muskatnuss reiben und etwas über den Kartoffelstampf geben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blanchierten Erbsen und Babykarotten in einer heißen Pfanne mit etwas Butter schwenken und die „Kalbsbutterschnitzel“ aus dem Backofen nehmen. Die Kalbsbutterschnitzel zusammen mit dem Kartoffelpüree, den Babykarotten und den Buttererbsen auf einem Teller anrichten und servieren.

Kurt Schmid am 09. April 2014