

Kalb-Gulasch mit Spätzle und kleinem Salat

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

400 g Kalbsfilet	100 g Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Butterschmalz	1 EL Mehl	1 EL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Tomatenmark	250 ml Rinderfond	60 ml süße Sahne
60 ml saure Sahne	Pfeffer, Salz	

Für die Spätzle:

210 g Mehl	50 g Butter	2 Eier
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	70 ml Milch
Salz		

Für den Salat:

1 Kopfsalat	20 ml Balsamico	30 ml Quittensaft
30 ml Olivenöl	1 TL feiner Dijonsenf	3 TL Honig
1 TL Salz		

Für das Gulasch das Fleisch in drei Zentimeter große Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin hellbraun rösten. Das Fleisch dazugeben und kurz anbraten. Das Tomatenmark ebenfalls dazugeben und kurz mitrösten. Danach das Paprikapulver hinzufügen und das Fleisch mit Rinderfond aufgießen. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Die Suppe anschließend mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -schale würzen. Nun das Fleisch herausnehmen, Mehl und Sahne in die Sauce einrühren, kurz aufkochen, pürieren und gegebenenfalls durch ein Sieb streichen. Das Fleisch zuletzt wieder in die Sauce geben. Für die Spätzle 30 Gramm Butter zerlassen, mit Mehl, Eiern und Milch vermengen und mit Muskatnuss und Salz abschmecken. Mithilfe eines Spätzlehobels die Spätzle in kochendes Salzwasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel abseihen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und trocknen lassen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Anschließend die Spätzle in einer Pfanne kurz in der restlichen Butter schwenken und mit Petersilie bestreuen. Vom Kopfsalat nur das Herz nehmen. Dieses in Stücke teilen oder in Streifen schneiden, waschen und trocken schütteln. Für das Dressing Balsamico, Quittensaft, Olivenöl, Senf, Honig und Salz miteinander verrühren und über den Salat verteilen. Das Gulasch zusammen mit den Spätzle und dem Salat anrichten.

Anna Stocsits am 17. November 2014