

# Kalb-Schnitzel-Apfel-Burger mit Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für den Burger:**

2 Kalbsschnitzel à 120 g	2 große Äpfel (Elstar)	1 Zitrone
1 EL Olivenöl	1 EL neutrales Pflanzenöl	1 EL Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

**Für den Kartoffelstampf:**

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g getrocknete Öl-Tomaten	Muskatnuss, Salz
---------------------------	-----------------------------	------------------

**Für die Salbei-Cidre-Sauce:**

125 ml lieblicher Cidre	100 ml Schlagsahne	50 g kalte Butter
12 frische Salbeiblätter	Salz	weißer Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Kalbsschnitzel-Apfel-Burger die Äpfel gründlich unter fließendem Wasser abwaschen, die Kerngehäuse mit einem Kerngehäuse-Ausstecher entfernen und die Äpfel in gleichmäßige Scheiben schneiden (circa einen Zentimeter dick). Die Zitrone auspressen. Das neutrale Pflanzenöl mit zwei Esslöffeln Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen und die Apfelscheiben damit einpinseln. Die eingeölten Apfelscheiben ohne weitere Fettzugabe in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten. Dann die Apfelscheiben auf ein Backblech legen und circa fünf bis acht Minuten im Ofen weitergaren, bis sie schön braun, aber noch bissfest sind. Die Äpfel aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Den Ofen auf 60 Grad Celsius herunter schalten. In der Pfanne, in der die Äpfel angebraten wurden, einen Esslöffel Butter und das Olivenöl erhitzen und die Kalbsschnitzel darin kurz von beiden Seiten anbraten. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm halten.

Für den Kartoffelstampf die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerstampfen.

Die getrockneten Tomaten grob würfeln und unter die Stampfkartoffeln heben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Salbei-Cidre-Sauce die Salbeiblätter jeweils einmal kurz anreißeln. Den Bratensatz aus der Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, mit dem Cidre ablöschen und die Salbeiblätter hinzugeben. Einkochen lassen und mit der kalten Butter und der Sahne binden.

Die Kalbsschnitzel eventuell einmal halbieren und abwechselnd mit den Apfelscheiben in Form eines Burgers mittig auf den Tellern anrichten. Den Kartoffelstampf als Nocken dekorativ daneben anrichten und die Sauce hinzugeben.

Michael Bieschke am 10. August 2015