

# Kalb-Geschnetzeltes, Salbei-Wermut-Soße, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsgeschnetzelte:

400 g Kalbsnuss                      2 EL Mehl                      2 EL Butter

1 Stängel Salbei, frisch

### Für die Sauce:

1 EL Butter                       $\frac{1}{2}$  Zwiebel                       $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
 $\frac{1}{2}$  TL Tomatenmark              100 ml Wermut, herb        100 ml Kalbsfond  
100 ml Sahne                      1 Stängel Salbei              Salz, Pfeffer, Salbei

### Für das Kartoffelpüree:

500 g mehlig. Kartoffeln        25 g Butter                      100 ml Milch  
25 ml Sahne                      Muskat                      weißer Pfeffer, Salz

### Für das Gemüse:

2 Karotten                       $\frac{1}{2}$  Brokkoli                      100 ml Gemüsfond  
1 EL Butter                      1 Knoblauchzehe              Salz

### Für das Kalbsgeschnetzelte:

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, feine Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne Butter erhitzen. Den Salbei darin anbraten, herausnehmen und zum Garnieren zur Seite stellen. In derselben Pfanne portionsweise das Fleisch rundherum gut anbraten. Hitze reduzieren. Das Fleisch herausnehmen und im Ofen warm halten.

### Für die Sauce:

In die Pfanne mit dem Kalbssud etwas Butter hineingeben. Zwiebeln schälen und fein würfeln, in der Pfanne anschwitzen. Knoblauch abziehen, hacken und mit in die Pfanne geben. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitdämpfen. Wermut und Fond dazugießen. Sahne zugeben und kurz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Salbeiblätter kurz in die Sauce geben, später Sauce durch ein Sieb passieren.

### Für das Kartoffelpüree:

In einem Topf Salzwasser zum Sieden bringen.

Kartoffeln schälen, vierteln und in das Salzwasser geben. Bei mittlerer Hitze circa 15 min. weichkochen. Abtropfen lassen und anschließend durch die Kartoffelpresse geben. Direkt in einen warmen Topf geben und darin warmhalten.

Milch in einem Topf erwärmen. Danach diese mit Sahne und Butter mit einem Schneebesen einrühren. Solange rühren, bis die Kartoffelmasse eine luftig-lockere Konsistenz angenommen hat. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

### Für das Gemüse:

Karotten schälen und in ca. 0,5 cm große Scheiben schneiden. In einem Topf den Gemüsfond aufkochen, Karotten darin zugedeckt weich kochen. Brokkoli in Röschen schneiden, einen neuen Topf mit Wasser aufkochen, sehr gut salzen. Darin den Brokkoli weichkochen, anschließend abgießen.

Vor dem Servieren in einer Pfanne Butter schmelzen, Knoblauch fein schneiden und darin andünsten. Karotten darin wenden.

Das Kalbsgeschnetzelte mit dem Kartoffelpüree und Gemüse auf Tellern anrichten, Sauce über das Fleisch geben, mit Salbeiblättern garnieren und servieren.

Rahel Hein am 30. Januar 2017