

Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Stampf und Butter-Möhren

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	à 200 g	2 Scheiben Toastbrot
200 g Semmelbrösel	3 Eier	100 g Mehl
3 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

6 mehlig. Kartoffeln	1 Wintertrüffel	100 ml Gemüsefond
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz

Für die Buttermöhren:

250 g Babymöhren	1 EL Zucker	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zitrone	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian	

Für die Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Toastbrot in einer Pfanne mit Butter kross von beiden Seiten anbraten, auf Küchenkrepp abtropfen und zerkrümeln. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Toastbrot bereitstellen. Das Fleisch in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in Semmelbröseln und Toastkrümeln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin von beiden Seiten ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit reichlich Salzwasser und Fond gar kochen.

Die Kartoffeln abgießen, mit einem Kartoffelstampfer pressen und die Butter dazugeben. Den Trüffel hobeln und untermengen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für die Buttermöhren:

Die Karotten waschen, schälen, von den Enden befreien und in einem Topf bissfest garen. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Die Möhren mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Die Zitrone vierteln und beiseite legen. Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Kalbsschnitzel mit Kartoffelstampf und Buttermöhren auf Tellern anrichten, mit den gehackten Kräutern garnieren und servieren.

Axel Schulz am 06. November 2017