

Kalb-Schnitzel, Roquefort-Birnen, Bratkartoffeln, Salat

Für zwei Personen

Für die Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g 20 ml Rapsöl

Für die Bratkartoffeln:

6 große festk. Kartoffeln 20 ml Rapsöl 1 Zwiebel

2 Zweige Rosmarin Salz Pfeffer

Für die Roquefort-Birnen:

100 g Roquefort Käse 1 reife Birne (Abate) 2 cl Birnenbrand

Für den Tomatensalat:

500 g Mini-Roma-Rispen Tomaten 1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen

60 g Kapern 4 Blätter Basilikum Cayennepfeffer, Salz

Für die Kalbsschnitzel:

Den Backofen auf 150 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und abtupfen. Mit einem Plattier etwas flach klopfen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Form geben.

Für die Bratkartoffeln:

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und anschließend hacken.

Kartoffelscheiben in die heiße Pfanne geben und wenden. Circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zwischendurch die Zwiebelwürfel und den Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Roquefort-Birnen:

Die Birne schälen und in kleine Stücke schneiden. Käse und Birne mit Birnenbrand in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Käse-Birnen-Masse über die Schnitzel verteilen und für max. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Für den Tomatensalat:

Die Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kapern abtropfen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Alles in eine Schale geben. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Alles gut vermengen und abgedeckt stehen lassen.

Das überbackene Kalbsschnitzel mit Roquefort und Birnen, Rosmarin-Bratkartoffeln und feurigem Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Rebecca Will am 26. März 2018