

Cappuccino, Salat, gefülltes Kalb-Schnitzel

Für zwei Personen

Für den Cappuccino:

100 g Champignons	2 EL getrock. Steinpilze	1 Karotte
1 Stück Sellerie	125 ml Rinderfond	125 ml Pilzfond
150 ml fettarme Milch	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

3 kleine Rosé Champignons	1 kleiner Radicchio	20 g Pinienkerne
1 Orange (Saft, Abrieb)	50 ml Apfelessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für das Birnen-Chutney:

1 Birne	1 Stück Ingwer	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 EL Apfelessig	1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl
Zucker	Salz	

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 180 g	10 Rosé Champignons	2 Scheiben Pancetta
20 g milder Gorgonzola	1 Schalotte	1 Zweig krause Petersilie
1 Ei	2 EL Mehl	2 EL Semmelbrösel
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Cappuccino:

Die Champignons putzen. Karotte und Sellerie schälen und zusammen mit den Pilze würfeln und mit dem Rinder- und Pilzfond und getrockneten Steinpilzen aufkochen. Die Hälfte des Fonds und des Gemüses pürieren. Milch dazugeben und aufschäumen. In ein Whiskeyglas füllen und eine Milch-Schaum-Haube darauf setzen.

Für den Salat:

Pilze putzen. Salat waschen und trockenschleudern. Orange waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen.

Pinienkerne in der Pfanne anrösten, Olivenöl dazu geben und die Pilze und den Radicchio in der Pfanne kurz braten. Mit etwas Orangensaft, Orangenabrieb und Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen.

Für das Birnen-Chutney:

Zwiebel abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Ingwer schälen und reiben. Birne waschen, trockentupfen, würfeln und zusammen mit Ingwer, Apfelessig, Zucker und Salz einkochen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zum Schluss die Thymianblättchen dazugeben.

Für das Schnitzel:

Schalotte abziehen und würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Champignons putzen, würfeln und zusammen mit der Schalotte und Petersilie in Olivenöl anbraten. Kalbsschnitzel plattieren, salzen und pfeffern und mit den Pilzen, Gorgonzola und Pancetta füllen und gut verschließen. Schnitzel in Mehl, Ei und Paniermehl wälzen und in Butterschmalz ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 12. September 2019