

Kalb-Schnitzel mit Pilz-Soße, Kartoffel-Püree, Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 200 g	1 Ei	2 EL Mehl
4 EL Paniermehl	5 EL Butterschmalz	1 Prise Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer		

Für das Püree:

8 mittelgroße Kartoffeln	150 ml Milch	1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss	1 TL Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

10 gemischte Pilze	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	150 ml Weißwein
1 Zitrone	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 TL Salz	1 Prise Pfeffer	

Für den Salat:

2 Karotten	20 g Kürbiskerne	1 Zitrone
1 TL Honig	1 EL Olivenöl	1 EL Apfelessig
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Zitronenmelisse
---------------------------	-------------------------

Für das Schnitzel:

Das Schnitzel plattieren und in Mehl und Ei wenden. Von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen. Dann in Paniermehl wenden.

Schnitzel von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten im Butterschmalz goldbraun braten.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und in einen Topf mit Wasser geben. Salz in den Wassertopf geben. Kartoffeln ca. 15 Minuten köcheln lassen und abgießen. Anschließend mit einem Stampfer klein stampfen. Milch dazugeben und in einer extra Pfanne 1 EL Butter braun schmelzen lassen. Butter zu dem Püree geben und gut durchmischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, feinhacken und in der Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Pilze putzen und in kleine Scheiben schneiden. Alles in die Pfanne geben und gut anbraten lassen. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und dazugeben (nicht scharf anbraten) Danach die Sahne dazugeben. Gemüsefond und Wein nach Gefühl dazugeben.

Zitrone halbieren, auspressen und 1 TL Saft dazugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Für den Salat:

Karotten schälen und klein raspeln. Kürbiskerne in einer Pfanne von beiden Seiten rösten. Zitrone halbieren und auspressen. Zitronensaft, Honig, Olivenöl, Apfelessig, Salz und Pfeffer zu den Karotten geben, gut durchmischen und im Kühlschrank durchziehen lassen. Kürbiskerne kurz vor dem Servieren über dem Salat verteilen.

Für die Garnitur:

Petersilie und Melisse abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Martin Hofmann am 04. November 2019