

# Kalb-Geschnetzeltes mit Pilz-Rahm, Rösti, Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Geschnetzelte:

400 g Kalbfleisch (Oberschale)	100 g Schinkenspeck	250 g weiße Champignons
1 Zwiebel	300 ml Kalbsfond	200 ml Schlagsahne
150 ml Weißwein (Riesling)	2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Butter
1 EL Mehl	Salz	weißer Pfeffer

### Für die Rösti:

500 g festk. Kartoffeln	1 Ei	Muskatnuss
Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL weißer Pfeffer

### Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zwiebel	100 ml Schlagsahne
3 EL Kräuteressig	1 Bund Dill	1 TL Zucker
Salz	weißer Pfeffer	

### Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

### Für das Geschnetzelte:

Das Kalbfleisch kurz abwaschen und danach in Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kalbsfleisch in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf ein Sieb geben. Fleischsaft auffangen und für die Sauce verwenden. Fleisch im Ofen warm stellen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Schinkenspeck in Würfel schneiden.

Zwiebel und den Schinkenspeck in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Champignons putzen, vierteln und dazugeben.

Mit Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Mit Sahne und Kalbsfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Fleisch dazugeben.

### Für die Rösti:

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Flüssigkeit mithilfe eines Trockentuches ausdrücken. Muskatnuss reiben. Kartoffeln mit einem Ei, Salz, weißen Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Rösti formen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

### Für den Gurkensalat:

Gurke abwaschen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben salzen und ziehen lassen. Gurkenscheiben kräftig ausdrücken. Zwiebel abziehen, fein würfeln und dazugeben. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuteressig, Sahne und Dill zu den Gurken geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.

Uwe Neugebauer am 27. Juni 2022