

Kalb-Geschnetzeltes mit Champignons, Brokkoli, Drillinge

Für zwei Personen

Für das Kalbsgeschnetzelte:

300 g Kalbsfilet	400 g braune Champignons	3 Schalotten
1 Limette	150 g Crème-fraîche	300 g Schlagsahne
150 ml Weißwein	1 EL Teriyaki-Sauce	1 EL Steinpilzpulver
Rapsöl mit Buttergeschmack	Salz	Pfeffer

Für den wilden Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli	1 TL Salz
-----------------------	-----------

Für die Thymian-Drillinge:

400 g Drillinge	3-4 Zweige Thymian	2 EL Butter
Rapsöl mit Buttergeschmack	1 TL Salz	Pfeffer

Für das Kalbsgeschnetzelte:

Das Kalbsfilet in dünne Streifen schneiden. Schalotten abziehen, halbieren und in grobe Streifen schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Limette halbieren und den Saft auspressen.

Schalotten und Champignons in Rapsöl anrösten, mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen lassen. Sahne und Crème fraîche zugeben und weiter köcheln lassen. Mit Steinpilzpulver und Teriyaki-Sauce würzen, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Wenn Thymian-Drillinge und wilder Brokkoli gar sind, Kalbsfilet in einer separaten Pfanne kurz in Öl heiß anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, zur Rahmsauce geben und verrühren.

Für den wilden Brokkoli:

Brokkoli putzen und in reichlich Salzwasser ca. 4 Minuten garen, danach abschütten.

Für die Thymian-Drillinge:

Drillinge gut waschen, halbieren und in reichlich Salzwasser 12 Minuten garen. Abgießen und schräg halbieren. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben und rundherum anbraten. Thymianblättchen abzupfen. Butter zu den Kartoffeln geben und mit Thymian bestreuen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Martina Labuhn am 12. September 2022