

Kalb-Geschnetzeltes mit Weißwein-Soße, Nuss-Basmati

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbfleisch (Nuss)	1 Zwiebel	10 g Mehl
100 ml Riesling	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
25 g Butterschmalz	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Nuss-Basmati:

125 g Basmati-Reis	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne	2 EL gehäutete Mandeln	2 EL Pistazienkerne
1 EL Butterschmalz	Salz	

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Spitzkohl	1 roter Apfel	6 Walnüsse
1 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ EL weißer Balsamico	$\frac{1}{2}$ EL Limettensaft
$\frac{1}{2}$ EL Honig	$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	2 EL Magerjoghurt
Salz	Pfeffer	

Für die Perlzwiebeln: 50 g Perlzwiebeln

Für die Garnitur: Gartenkresse

Für das Geschnetzelte:

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch in kleinen Portionen von allen Seiten scharf anbraten, Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Zwiebelwürfel in der gleichen Pfanne anbraten. Mit Riesling ablöschen und aufkochen lassen. Eine Zeit lang kochen lassen, bis der Alkohol verdunstet ist. Sahne dazugeben und verrühren. Bis zur gewünschten Sämigkeit einkochen lassen. Fleisch wieder dazu und noch drei Minuten leicht köcheln lassen. Mit Gewürzen abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.

Für den Nuss-Basmati:

Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem Wasser so lange waschen, bis das ablaufende Wasser klar ist. Reis abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pinienkerne, Mandeln und Pistazien grob hacken. Butterschmalz in einem Topf schmelzen, Zwiebeln, Knoblauch und Nüsse leicht anbraten.

Reis dazugeben und gut umrühren. $\frac{1}{2}$ Liter Wasser dazu schütten und salzen. Reis bei schwacher Hitze mit Deckel 15 Minuten quellen lassen.

Für den Salat:

Strunk aus dem Spitzkohl entfernen und Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Apfel vierteln, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Walnüsse in einer Pfanne anrösten und zur Seite stellen.

Die restlichen Zutaten für das Dressing miteinander verrühren und über den Salat geben.

Für die Perlzwiebeln:

Perlzwiebeln halbieren, mit einem Küchenpapier gut abtrocknen und die Schnittflächen abflämmen.

Kresse abzupfen und Gericht damit garnieren.

Kerstin Schmalzl-Greis am 07. November 2022