

Geschnetzeltes mit Kartoffel-Puffer und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Kartoffelpuffer:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Schalotte	1 Ei
Muskatnuss	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

400 g Kalbsrückensteak	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
------------------------	--------------------	---------------

Für die Pilz-Rahmsauce:

250 g braune Champignons	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne	2 EL Butter	100 ml Weißwein, Silvaner
3 Zweige Estragon	2 EL Mehl	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 EL Honig	2 EL grobk. Dijonsenf
2 EL Apfelessig	3 Zweige Dill	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelpuffer:

Den Backofen auf 60 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und reiben. Flüssigkeit in einem Tuch herausdrücken und auffangen. Solange stehen lassen bis sich die Stärke abgesetzt hat.

Flüssigkeit abgießen und Stärke beiseitestellen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Zusammen mit dem Ei und Stärke zu den geraspelten Kartoffeln geben und miteinander vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zu Rösti formen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun und knusprig anbraten. Im vorgeheizten Ofen bis zum Servieren warmhalten.

Für das Geschnetzelte:

Kalbfleisch in Streifen schneiden mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten.

Für die Pilz-Rahmsauce:

Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In der Fleischpfanne mit Öl andünsten. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem kleinen Topf mit Butter glasig anschwitzen. Mehl darüber streuen und anrösten, dann Sahne und Weißwein angießen. Kurz aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer und fein gehacktem Estragon würzen. Hitze reduzieren, Pilze aus der Pfanne nehmen und unterrühren.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen und halbieren und Enden entfernen. Kerne mit einem Löffel herausholen und dann in Scheiben schneiden. Aus Senf, Honig, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und kleingehackten Dill ein Dressing herstellen und Gurken darin ziehen lassen bis zum Servieren.

Gerhard Wulf am 17. Juni 2024