

Kalb-Butter-Schnitzel mit Erbsen-Lauch-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

175 g Kalbshackfleisch	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Abrieb	Semmelbrösel
$\frac{1}{2}$ Ei	20 g Sahne	Butter
$\frac{1}{2}$ EL schwarzes Trüffelöl	1 kleine Prise Cayennepfeffer	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Erbsen-Lauchgemüse:

$\frac{1}{4}$ Stange Lauch	40 g TK-Erbsen	$\frac{1}{2}$ EL Butter
75 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ EL schwarzes Trüffelöl	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für die Kartoffel-Mousseline:

200 g mehligkochende Kartoffeln	80 ml Milch	Butter
Muskatnuss	Salz	

Für das Kartoffelstroh:

1 festk. Kartoffel	Maiskeimöl
--------------------	------------

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Knolle schwarzer Trüffel
--

Für das Fleisch: 15 g Butter in einen Topf geben und eine braune Butter/Nussbutter herstellen. Kalbshackfleisch, 10 g Semmelbrösel, Sahne, Ei, die braune Butter sowie Zesten einer halben Zitrone in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, einer kleinen Prise Muskat und Trüffelöl würzen.

Daraus dann die Butterschnitzel formen (leicht oval). Die fertig geformten Butterschnitzel von beiden Seiten in Brösel wenden. Anschließend in einer Pfanne Butter erwärmen und die Schnitzel darin langsam anbraten.

Wichtig: Nicht zu heiß braten, da sie sonst außen dunkel und innen roh sind.

Für das Erbsen-Lauchgemüse: Lauch in 0,51 cm breite Scheiben bzw. Räder schneiden. Diese kurz in Salzwasser blanchieren (der Lauch soll noch knackig sein) und anschließend in Eiswasser kalt abschrecken.

In einer Pfanne Gemüsefond erhitzen, mit Trüffelöl parfümieren, dann Lauch und Erbsen dazugeben. Fond nahezu vollständig einreduzieren lassen und mit etwas Butter glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffel-Mousseline: 35 g Butter in einen Topf geben und eine braune Butter/Nussbutter herstellen. Kartoffeln schälen und etwas kleiner schneiden. In einem Topf Wasser aufsetzen, salzen und die Kartoffelstücke darin weichkochen.

Danach das Wasser abseihen und die Kartoffeln etwas ausdampfen lassen. Anschließend durch ein Sieb streichen. Milch erwärmen und zu den Kartoffeln geben, mit Salz und Muskat würzen. Die braune Butter und die kalte Butter zusammen vorsichtig in die Kartoffel-Masse montieren.

Für das Kartoffelstroh: Kartoffel schälen und mithilfe einer Aufschnittmaschine in ganz dünne Scheiben schneiden. Übereinanderlegen und in feine Julienne schneiden.

Mit Wasser übergießen, ausschwemmen lassen bzw. wässern und auf einem Küchentrepp vorsichtig richtig trocken tupfen. Bei 160 Grad in neutralem Öl goldbraun frittieren.

Für die Garnitur: Trüffelknolle über das Gericht hobeln.

Kartoffel-Mousseline auf einen Teller geben, das Kalbsbutterschnitzel daraufsetzen. Erbsen-Lauchgemüse anrichten und mit dem Butter-Fond nappieren. Zum Schluss die Trüffelknolle über das Gericht hobeln und das Kartoffelstroh daraufsetzen.

Alexander Kumptner am 28. April 2023