

Gebratener Kopfsalat

Für 2 Personen

1 Kopfsalat	100 g Kalbsrücken	6-8 Blätter Frühlingsrollenteig
Salz	3 Zweige Thymian	3 Stiele Minze
2 EL Butter	1 Schalotte	ca. 100 ml Olivenöl
1 Spritzer Zitronensaft	100 g saure Sahne	Pfeffer
evtl. 1 TL Mehlbutter		

Vom Kopfsalat die äußeren unschönen Blätter entfernen. Den Salatkopf am Stück waschen und gut trockenschütteln. Je nach Größe den Salat vierteln oder achteln, dabei die Blätter möglichst am Strunk lassen. Den Kalbsrücken in sehr dünne Scheiben schneiden. Jede Fleischscheibe auf je ein Blatt Frühlingsrollenteig legen, salzen, einige Thymianblätter darauf streuen und 2-3 Minzeblätter darauf legen. Alles flach einschlagen (nicht aufrollen). In einer großen Pfanne 2 EL Butter schmelzen, die Salatviertel vorsichtig nebeneinander einlegen, salzen und bei geringer Hitze ganz langsam braten. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Mit dem Salat mit braten. Fleischpäckchen in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig ausbraten. Wenn die Schalotte weich ist, Salat mit Zitronensaft ablöschen und Saure Sahne angießen. Die Salatviertel herausnehmen und auf Teller anrichten. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und evtl. mit Mehlbutter binden. Mit den Fleischpäckchen servieren.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 16. Juni 2009