

Paprika-Geschnetzeltes vom Kalb mit Nudeln

Für 2 Personen

1 rote Paprika	2 Schalotten	1/2 Chilischote	150 g dünne Bandnudeln
Salz		300 g Kalbsschnitzel	Pfeffer
1 EL Olivenöl		1/4 l Geflügelbrühe	2 EL Crème-fraîche
1 EL Butter			

Paprika putzen und würfeln. Schalotten fein schneiden. Chilischote von Kernen befreien und Fruchtfleisch fein schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Fleisch in Streifen schneiden, leicht salzen und mit Pfeffer bestreuen. Fleisch in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten (ca. 3 Minuten). Dann aus der Pfanne nehmen und im Ofen bei ca. 60 Grad warm stellen. Schalotten, Paprika und Chilischote im restlichen Olivenöl anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und um die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche zugeben, einmal aufkochen, das Fleisch wieder zugeben und abschmecken. Nudeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter schwenken, Petersilie untermischen und anrichten. Geschnetzeltes dazu geben und servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 02. September 2010