

# Gefüllte Kalb-Schnitzel mit Mozzarella und Blumenkohl

## Für 2 Personen

1 kleiner Blumenkohl	Salz	1 EL Pinienkerne
2 getr. Öl-Tomatenhälften	80 g Mozzarella	2 Stiele Basilikum
Pfeffer	4 Kalbsschnitzel à 80 g	1 Schalotte
1 Karotte	1 Stange Staudensellerie	1 TL Mehl
1 EL Butterschmalz	1 TL Tomatenmark	150 ml Kalbsfond
80 ml Rotwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butter	Muskat	

Für das Gemüse den Blumenkohl in putzen und Stücke, die mehrere Röschen enthalten abtrennen. Diese in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend hacken. Getrocknete Tomaten fein hacken, Mozzarella in kleine Würfel schneiden, Basilikum in Streifen schneiden und alles miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel sehr dünn plattieren. Die Mozzarella-Mischung auf die Fleischscheiben geben, zusammenklappen und die Fleischränder gut andrücken, evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Schalotte und Karotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Staudensellerie und ebenfalls sehr fein würfeln. Gefüllte Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Dann im Bratfett Schalotte und gewürfeltes Gemüse anschwitzen, Tomatenmark zugeben. Kalbsfond und Rotwein angießen, Thymian- und Rosmarinzwig zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Die Sauce abschmecken. Die Blumenkohlstücke in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Schnitzel mit der Sauce und dem Blumenkohl anrichten.

Vincent Klink 03. Mai 2012