

# Kalb-Schnitzel, Kräuter-Butter, Bratkartoffeln, Bohnen

## Für 2 Personen

### Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln                      Salz    1 Schalotte

2 EL Butterschmalz                          Pfeffer

### Für die Kräuterbutter:

1 Knoblauchzehe                              50 g Butter                                  4 TL Kräuter, gehackt

Salz, Pfeffer                                      1 Msp. edelsüßes Paprika

### Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen                              Salz    1 EL Butter

2 EL Gemüsebrühe                              Pfeffer    1 Schweinenetz

1 Knoblauchzehe                              2 EL Olivenöl                                  1 TL Thymianblättchen

Pfeffer

### Für die Kalbschnitzel:

2 Kalbschnitzel (à 150 g )                      1 Ei    Mehl 60 g

frisch geriebene Toastbrotbrösel      2 EL Rapsöl

Für die Bratkartoffeln: Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Für die Kräuterbutter:

Knoblauch schälen und fein hacken. Die weiche Butter mit Knoblauch, den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren. Kräuterbutter beiseite stellen.

Für die Bohnen: Bohnen putzen, waschen und in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und kurz in Eiswasser tauchen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erwärmen. Bohnen und Brühe zugeben und ca. 1-2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen herausnehmen, abtropfen lassen. Je 3-4 Bohnen zu Bündeln zusammenfassen. Die Spitzen abschneiden, so dass eine gleichmäßige Form entsteht. Schweinenetz waschen, trockentupfen. Bohnenbündel jeweils in ein Stück Schweinenetz einwickeln und beiseite stellen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne mit ofenfestem Griff erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Bohnenbündel und Thymian zugeben. Etwa 1 Minute schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in den Backofen geben und c. 5 Minuten garen.

Für die Bratkartoffeln: Schalotte schälen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin, von allen Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Nach 2 Minuten Schalotten zugeben, mit braten und alles würzen.

Für die Kalbschnitzel: Die Schnitzel abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Weißbrotbrösel auf Teller geben. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei wenden und zuletzt mit den Bröseln panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Herausnehmen und das Öl wegschütten. Kräuterbutter in die Pfanne geben Schnitzel zugeben und bei sanfter Hitze, von beiden Seiten, weitere ca. 2-3 Minuten braten. Die Schnitzel herausnehmen, mit der Kräuterbutter beträufeln. Mit Kartoffeln und Bohnen anrichten.

Otto Koch am 10. Mai 2013