

Kalb-BrätFlädle mit Gurken-Salat

Für 2 Personen

Für die Brät-Flädle:

| | | |
|-------------------------|----------------------|-----------------------|
| 1 Bund Blatt Petersilie | 1/2 Bund Kerbel | 1/2 Bund Schnittlauch |
| 150 g Mehl | 200 ml Milch | 4 Eier |
| 1 EL flüssige Butter | Salz | 3-4 EL Butterschmalz |
| 2 Zweige Thymian | 150 g Kalbsschnitzel | 250 g Sahne |
| Pfeffer | 60 g Parmesan | 1 Prise Muskat |

Für den Gurkensalat:

| | | |
|---------------------------|---------------|---------------|
| 1/2 Bund Blatt Petersilie | 1/2 Bund Dill | 1 Salatgurke |
| etwas Salz | 1 Schalotte | 2 EL Olivenöl |
| 1 EL weißer Balsamico | | |

Petersilie, Kerbel und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Kräuterflädle Mehl, Milch, 2 Eier, flüssige Butter und eine Prise Salz gut miteinander vermischen. Schnittlauch, Kerbel und die Hälfte der gehackten Petersilie untermischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach Kräuterpfannkuchen (Flädle) ausbacken.

Für die Farce Thymian abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen. Das Fleisch in Stücke schneiden und mit Thymian, restlicher Petersilie und 100 g Sahne in einem Cutter zu einer Farce pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Eine flache Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Flädle dünn mit der Farce bestreichen, zusammenrollen und in die Auflaufform legen.

Parmesan fein reiben. 150 g Sahne mit 2 Eiern gut vermischen, den Parmesan unterheben und mit Pfeffer, Muskat und einer Prise Salz würzen. Die Mischung über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen.

Für den Gurkensalat Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in einen tiefen Teller geben und leicht salzen. Mit einem gleichgroßen tiefen Teller abdecken, die beiden Teller gut zusammendrücken und ca. 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einen Schüssel geben. 2 EL Olivenöl, 1 EL weißen Balsamico und die Gurken zugeben und alles gut vermischen. Zuletzt die Petersilie und Dill untermischen und abschmecken, evtl. noch etwas salzen.

Die gebackenen Flädle mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 25. Juni 2015