

Kalb-Geschnetzeltes mit Pilzen, Maultaschen, Frisée-Salat

Für zwei Personen

Für das Kalbgeschnetzelte:

300 g Kalbfleisch (Nuss)	150 g kl. Pfifferlinge	1 Zwiebel
100 ml Sahne	75 ml Weißwein	25 g Butterschmalz
5 g glatte Petersilie	10 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Maultaschenteig:

1 Ei (Größe M)	50 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
Salz		

Für die Füllung:

200 g gemischte, frische Pilze	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Eier (Größe M)	$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen	50 ml Milch
2 EL Semmelbrösel	25 g Butter	1 Muskatnuss
Mehl	Salz	Pfeffer

Friséesalat mit Tomatensalsa:

80 g Friséesalat	2 Fleischtomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	1 Limette
2 Zweige Kerbel	1 TL Honig	2 EL Olivenöl
Salz		

Für das Kalbgeschnetzelte mit Pfifferlingen:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Dabei immer wieder etwas Butterschmalz zugeben, jeweils einen TL Mehl darüberstäuben und goldbraun anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Pfifferlinge putzen und ggf. halbieren. Die Pilze und die Zwiebelwürfel in der Fleischpfanne anbraten.

Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazugießen und gut in die Sauce einrühren. Das Fleisch dazugeben und drei Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Die gehackte Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.

Für den Maultaschenteig:

Ei, Mehl, Hartweizengrieß und etwas Salz in der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Milch im Topf erwärmen. Das Brötchen würfeln und in lauwarmer Milch 10 Minuten einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilze säubern und grob würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Knoblauch und Zwiebel zufügen und alles 3-5 Minuten braten. Etwas abkühlen lassen und nun mit dem Brötchen, der Milch, einem ganzen Ei und den Semmelbröseln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwas abkühlen lassen.

Den vorher hergestellten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Bahnen von ca. 30x15 cm dünn ausrollen. Das übrige Ei trennen, das Eigelb verquirlen und mit 2 EL Wasser verrühren.

Je einen Esslöffel der Pilz-Füllung im Abstand von 4 cm auf dem Teig verteilen. Die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig

zwischen den Füllungen mit einem Holzlöffel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrad trennen. Maultaschen mit der Hand etwas flach drücken. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Maultaschen in siedendem Salzwasser 8-10 Minuten ziehen lassen.

Friséesalat mit Tomatensalsa:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Tomaten waschen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Kerbel abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Chilischote waschen, halbieren, die Kerne entfernen und fein hacken.

Limette auspressen und alle vorbereiteten Zutaten mit Limettensaft, Honig und Olivenöl verrühren. Die Salsa kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Friséesalat waschen, trockenschleudern und grob rupfen. Tomatensalsa darauf verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 20. September 2019