

Kalb-Geschnetzeltes

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

140 g Tafelspitz 10 ml Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Champignons 2 Schalotten 100 ml Sahne
10 g Butter 20 ml Kalbsjus 30 ml Rotwein
Salz Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln Butter, Salz

Für die Garnitur:

1 Korb Kresse 50 g Perlzwiebeln

Für das Geschnetzelte:

Das Kalbsfleisch in nicht zu dünne Streifen schneiden. Das Öl in Pfanne stark erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Fleisch in Servierschüssel warm stellen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Champignons vierteln. Wer möchte, kann einige Pilze tournieren, in dem man die Haut einritzt bzw zurech schneidet. In der Fleischpfanne Butter schmelzen lassen, die Schalotten und Champignonviertel dazugeben. Alles kurz andünsten, mit Rotwein ablöschen, Jus und Sahne dazugeben. Einmal kurz aufkochen, eventuell etwas binden. Sauce gegebenenfalls mit Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tournierte Chamignons mit in die Sauce geben.

Fleisch nun zur Sauce geben.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Nach dem Abgießen gegebenenfalls nach Belieben in Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Perlzwiebeln halbieren, mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Perlzwiebel und Kresse als Garnitur verwenden.

Geschnetzeltes in tiefe Teller anrichten, Kartoffeln daneben geben und mit Perlzwiebeln und Kresse garniert servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2022