

Kalb-Käse mit Kartoffel-Frischkäse-Dip

Für 4 Personen

Kalbskäse:

| | | |
|---------------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 4 Scheiben Kalbsrücken, a 120 g | 100 g Bergkäse | 100 g Harzer-Roller |
| 1 TL Senf, scharf | 100 g Meerrettich, am Stück | 50 g Blattkräuter |
| 4 EL Butterschmalz | 2 Eier | 2 EL Mehl |
| 200 g Panko (japan. Paniermehl) | Salz | Pfeffer |
| Zucker | | |

Kartoffel-Frischkäse-Dip:

| | | |
|---------------------|------------------------|-----------------------|
| 200 g Crème-fraîche | 300 g Kartoffeln, fest | 1 Limone, unbehandelt |
| 1 Zweig Liebstöckl | Essig | Salz |
| Pfeffer | Zucker | Purple Curry |

Kalbskäse:

Den Kalbsrücken auf circa einen Millimeter plattieren, salzen, pfeffern und leicht zuckern. Mit Senf einstreichen, Meerrettich darüber reiben und mit fein geriebenem Bergkäse, Harzer Roller und den Blattkräutern bestreuen. Sehr eng zusammenrollen. Der Durchmesser sollte einer Zeigefingerbreite entsprechen. Die Länge sollte 20 bis 25 Zentimeter betragen. Anschließend klassisch mit Mehl, Ei und Panko panieren und in der Pfanne in Butterschmalz etwa acht bis zehn Minuten goldgelb ausbraten.

Kartoffel-Frischkäse-Dip:

Die Schale der Limone abreiben und den Saft auspressen. Crème-fraîche, Salz, Zucker, Pfeffer, etwas Purple Curry, einen Schuss Essig und Schale und etwas Saft der Limone miteinander vermengen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit dem Liebstöckl in Salzwasser weich kochen. Die Kartoffelwürfel zu dem Frischkäse-Dip geben und mit dem gebratenen Kalbskäse servieren.

Stefan Marquard am 14. November 2008