

# Kalb-Rahm-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Pfannkuchen

**Für vier Portionen**

**Für das Geschnetzelte:**

700 g Kalbfilet	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl	1 TL Mehl	Salz, Pfeffer
50 ml Weißwein	150 ml Kalbsfond	150 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch		

**Für die Kartoffelpfannkuchen:**

500 g Kartoffeln, mehligk.	200 ml Milch	280 g Mehl
3 Eier	2 TL Backpulver	Muskatnuss
3 EL Rapsöl	Kerbel	

Kalbfilet erst in Scheiben, anschließend in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Rapsöl in einem großen Bräter oder einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kross anbraten. Je nach Größe des Bräters, kann das Fleisch auch auf zwei Mal angebraten werden. Das Fleisch herausnehmen und die Zwiebel und Knoblauchwürfel darin anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und ebenfalls kurz anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und den Kalbsfond angießen. Mit einem Schneebesen gut verrühren, so dass sich keine Klümpchen bilden können. Das Fleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben und nochmals aufkochen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und kurz vor dem Servieren untermischen. Für die Kartoffelpfannkuchen Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Zusammen mit Milch, Mehl, Eiern und Backpulver verrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig kleine Pfannkuchen ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Das Kalbgeschnetzelte mit den Kartoffelpfannkuchen auf Tellern anrichten und mit frischem Kerbel garnieren.

Horst Lichter am 10. Mai 2014