

# Kalb-Gschnetzeltes, Kartoffel-Spargel-Rösti, Gurken-Salat

## Für vier Portionen

600 g Kalbsrücken, ausgelöst	1 EL Speisestärke	2 EL Sojasauce
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	200 g braune Champignons
1 EL Butterschmalz	2 cl Cognac	200 ml Kalbsfond
150 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
500 g Kartoffeln festkochend	500 g weißer Spargel	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	1 Salatgurke	1 Bund Radieschen
3 EL Weißweinessig	1 TL Senf	1 TL Honig
3 EL Rapskernöl	1 Bund Kerbel	

Kalbsrücken in Streifen schneiden. Mit der Speisestärke und der Sojasauce marinieren. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Champignons putzen, Stiel entfernen und halbieren.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise anbraten. Herausheben und beiseite stellen. Anschließend Zwiebeln und Pilze darin anbraten. Knoblauch zugeben, kurz mit anschwitzen. Bratensatz mit dem Cognac ablöschen. Kalbsfond und Sahne angießen und aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Spargel waschen, schälen und ebenfalls grob raspeln. Beides in einer Schüssel mischen. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Die Hälfte der Kartoffelmischung zugeben, zu einem Kuchen zusammendrücken und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig braten. Rösti wenden und ebenfalls braten. Einen Esslöffel Butter in Flöckchen am Rand verteilen und den Rösti darin schwenken. Mit dem restlichen Butterschmalz und der Kartoffelmasse ebenso verfahren und einen zweiten Rösti braten.

Beide Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 70 Grad warm stellen. Salatgurke waschen, schälen, längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Radieschen waschen, putzen und vierteln. Beides in einer Schüssel mischen. Aus dem Weißweinessig, Senf, Honig und Rapskernöl ein Dressing anrühren, mit Salz würzen. Gurken und Radieschen damit marinieren. Kerbel abbrausen, trockenschütteln und grob zupfen. Zum Salat geben.

Das Fleisch in die Sauce geben und darin kurz erhitzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zur Sauce geben. Rösti halbieren, das Kalbsrahmgschnetzelte darauf anrichten. Den Salat dazu servieren.

Johann Lafer am 06. Juni 2015