

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Profi: Kalb**

**2012-2013**

**73 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

# Inhalt

Allerlei Kalb mit Bohnen . . . . .	1
Cordon bleu mit Herzogin-Kartoffeln . . . . .	2
Cordon bleu mit Kopfsalat, gebratenen Kartoffel-Streifen . . . . .	3
Das wahre Wiener Schnitzel . . . . .	4
Frikandeau vom Kalb mit Apfel-Kompott und Kartoffel-Püree . . . . .	5
Gefüllte Kalb-Schnitzel mit Mozzarella und Blumenkohl . . . . .	6
Gefülltes Kalb-Filet auf pfeffrigen Orangen-Perlgrauen . . . . .	7
Geschmorte Kalb-Bäckchen mit Sellerie-Püree . . . . .	8
Gesurte Kalb-Haxe auf Chili-Rahm-Kraut . . . . .	9
Herzhafter Gemüse-Salat mit Kalb-Schnitzelchen . . . . .	10
Involtini vom Kalb mit Rahm-Kohlrabi . . . . .	11
Jäger-Schnitzel mit Erbsen, Möhrchen und Pommes frites . . . . .	12
Kalb-Bäckchen mit Kartoffel-Püree und Champignons . . . . .	13
Kalb-Bäckchen mit Pfeffer-Kruste und Kräuter-Polenta . . . . .	14
Kalb-Bolognese mit Reis-Nudeln und Käse . . . . .	15
Kalb-Filet auf Schalotten-Schnittlauch-Butter mit Bohnen . . . . .	16
Kalb-Filet im Schnittlauch-Mantel auf Steinpilzen . . . . .	17
Kalb-Filet mit Artischocken und Pinienkern-Sellerie-Creme . . . . .	18
Kalb-Filet mit Pfifferling-Aprikosen-Ragout und Polenta . . . . .	19
Kalb-Filet mit Pilzen und Kohlrabi-Nudeln . . . . .	20
Kalb-Filet mit Schwarzwurzel-Ragout und Haselnuss-Gnocchi . . . . .	21
Kalb-Filet mit Walnuss-Butter und Kohlrabi-Kirsch-Ragout . . . . .	22
Kalb-Filet mit warmem Spargel-Salat und Kräuter-Soße . . . . .	23
Kalb-Filet und Orangen-Spargel mit Senf-Hollandaise . . . . .	24
Kalb-Filet-Steaks mit Pilz-Pfanne . . . . .	25

Kalb-Filets auf Morchel-Rahm und Bandnudeln . . . . .	25
Kalb-Geschnetzeltes mit Nudeln . . . . .	26
Kalb-Haxe mit Bier-Soße und Bayrisch Kraut . . . . .	27
Kalb-Haxe mit Steckrüben-Püree und Rosmarin-Birnen . . . . .	28
Kalb-Involtini mit Safran-Risotto und confierten Tomaten . . . . .	29
Kalb-Kotelett mit Kräuter-Kruste und Spargel-Risotto . . . . .	30
Kalb-Kotelett mit Pfifferlingen und Rucola . . . . .	31
Kalb-Koteletts mit Knoblauch und Zwiebel-Gemüse . . . . .	32
Kalb-Medaillons mit Petersilien-Zitronen-Pesto . . . . .	33
Kalb-Pfifferling-Terrine auf Rucola mit Speck-Soße . . . . .	34
Kalb-Röllchen mit Dijon-Senf-Soße . . . . .	35
Kalb-Rücken mit Maronen, Ahorn-Sirup und Mais-Püree . . . . .	36
Kalb-Rücken mit Schwarzwurzeln und Senfsaat-Gremolata . . . . .	37
Kalb-Rücken mit Zitronen-Thymian-Soße und Kartoffel-Püree . . . . .	38
Kalb-Ragout mit Gemüse . . . . .	39
Kalb-Ragout mit Möhren-Creme und Champignons . . . . .	40
Kalb-Ragout mit Orangen-Chili-Möhren und Tagliatelle . . . . .	41
Kalb-Roulade mit Shiitake-Füllung und Karotten-Gemüse . . . . .	42
Kalb-Rouladen mit Orangen-Soße und Butter-Nudeln . . . . .	43
Kalb-Rouladen mit Pfifferlingen und Geitost . . . . .	44
Kalb-Rouladen, Shiitake, Semmel-Knödel, Ingwer-Butter . . . . .	45
Kalb-Rouladen . . . . .	46
Kalb-Schnitzel mit Bohnenkraut-Panade und Bohnen-Salat . . . . .	47
Kalb-Schnitzel mit Knusper-Panade und Möhren-Gemüse . . . . .	47
Kalb-Schnitzel mit Limetten-Soße und Salbei-Nudeln . . . . .	48
Kalb-Schnitzel mit Spargel-Ziegenkäse-Füllung . . . . .	49
Kalb-Schnitzel, Kräuter-Butter, Bratkartoffeln, Bohnen . . . . .	50
Kalb-Steak mit Pfeffer-Soße und Spätzle . . . . .	51
Kalb-Tafelspitz mit Rote Bete, Rosenkohl . . . . .	52
Kalb-Tafelspitz, Pfifferlinge, Lauch-Kartoffel-Püree . . . . .	54
Kalb-Tafelspitz, Sauce Choron, gebratene Kartoffeln . . . . .	55
Kalb-Zunge im Nuss-Mantel, Schnittlauch-Schmand, Salat . . . . .	56

Kalter gebratener Kalb-Rücken mit Liebstöckel-Marinade . . . . .	57
Karamellisierter Sommerlauch mit Kalb-Steak . . . . .	58
Mediterranes Kalb-Gulasch, gebratene Kartoffel-Würfel . . . . .	58
Parmesan-Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Ragout und Gnocchi . . . . .	59
Piccata milanese mit Steinchampignons . . . . .	60
Saltimbocca alla romana mit Gnocchi . . . . .	61
Saltimbocca vom Kalb-Rücken mit Bärlauch und Erbsen . . . . .	62
Saltimbocca von Kalb-Schnitzel, Spargel-Soufflé . . . . .	63
Spaghettini mit Kalb-Röllchen Tomaten-Sugo und Basilikum . . . . .	64
Spargel in der Folie gegart mit gebratenem Kalb-Rücken . . . . .	65
Tafelspitz mit Bratkartoffel-Salat . . . . .	66
Tafelspitz mit Kräuter-Soße Bouillon-Kartoffeln . . . . .	67
Tomaten-Ragout an Kalb-Schnitzel . . . . .	68
Vitello Tonnato . . . . .	68
Wiener Schnitzel mit grünem Salat . . . . .	69
Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Käse-Rösti . . . . .	69

**Index**



# Allerlei Kalb mit Bohnen

## Für vier Personen

### Filet:

1 Knolle Knoblauch	1 Karotte	3 Schalotten
1 Zitrone, unbehandelt	600 g Kalbsfilet, hell, schier	2 l Geflügelfond, ohne Glutamat
1 Bund Estragon	1 Bund Basilikum	1 Bund Blattpetersilie
10 Wacholderkörner	2 Nelken	1 TL Pfefferkörner, schwarz
5 Pimentkörner	Meersalz	Thymian

Rosmarin

### Bäckchen:

8 Kalbsbäckchen	1 l Rotwein	0,5 l Geflügelfond
1 Zitrone, unbehandelt	1 Knolle Knoblauch	1 Karotte
3 Schalotten	1 Bund Estragon	1 Bund Basilikum
1 Bund Blattpetersilie	10 Wacholderkörner	2 Nelken
1 TL Pfefferkörner, schwarz	5 Pimentkörner	Thymian, Rosmarin, Öl
Speisestärke, Pfeffer	Meersalz	

### Bries:

600 g Kalbsherzbries	0,5 l Geflügelfond	2 Eier
150 g Panko	Mehl, Olivenöl	Pfeffer, Salz

### Anrichten:

3 Tomaten	200 g Bohnen, grün, breit	1 Bund Bohnenkraut
200 g Steinpilze	50 ml Olivenöl	2 Schalotten
100 g Bohnenkerne, weiß	50 g Butter, kalt	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	Salz	

### Filet:

Die Knoblauchknolle, die Karotte und die Schalotten putzen und klein schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Das Filet mit Metzgergarn im Abstand von einem Zentimeter binden. Geflügelfond mit klein geschnittenem Gemüse, Estragon, Basilikum, Blattpetersilie, Zitronenabrieb, Wacholderkörnern, Nelken, Pfefferkörnern, Pimentkörnern, Thymian und Rosmarin aufkochen und auf 80 Grad abkühlen lassen. Filet einlegen und circa 35 Minuten rosa pochieren. Nach dem Aufschneiden mit Meersalz würzen.

### Bäckchen:

Die Bäckchen mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In Öl von allen Seiten im Schnellkochtopf anbraten, mit Rotwein und Geflügelfond ablöschen. Die Schale der Zitrone abreiben. Knoblauch, Karotte, Schalotten, Estragon, Basilikum, Blattpetersilie, Zitronenabrieb, Wacholderkörner, Nelken, Pfefferkörner, Pimentkörner, Thymian und Rosmarin hinzugeben und bei mittlerer Hitze weich schmoren. Anschließend aus dem Fond nehmen und diesen reduzieren. Zum Schluss leicht mit Speisestärke abbinden.

### Bries:

Das Bries in kräftig abgeschmecktem Geflügelfond kurz pochieren und zum Abtropfen auf ein Geschirrtuch legen. Kleine Röschen abzupfen und diese mit Mehl, verquirltem Ei und Panko panieren. Goldgelb ausbacken und entfetten.

### Anrichten:

Die Tomaten enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen fein schneiden und in Salzwasser zusammen mit Bohnenkraut blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Die Steinpilze in Olivenöl scharf anbraten, zum Schluss mit Schalottenwürfelchen durchschwenken. Grüne und weiße Bohnen mischen, Tomatenwürfel hinzugeben und mit etwas Schmorfond der

Bäckchen und einem Stück Butter abschotzen. Mit Orangen- und Zitronenschale abschmecken. Die Steinpilze darauf anrichten.

Mario Kotaska am 28. September 2012

## **Cordon bleu mit Herzogin-Kartoffeln**

### **Für 2 Personen**

500 g Kartoffeln, mehlig	400 g Kastenweißbrot	2 doppelte Kalbsschnitzel à 180 g
Salz und Pfeffer	2 Scheiben gek. Hinterschinken	2 Scheiben Greyerzer-Käse
Mehl	1 Ei	100 g weiche Butter
3 Eigelb	1 Prise Muskat	4 EL Butterschmalz
60 g Preiselbeeren		

Die Kartoffeln schälen, in einem Topf mit Salzwasser weichkochen. Den Backofen auf 170 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Vom Kastenweißbrot die Rinde entfernen und das Brot zu Bröseln reiben. Die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und das Schnitzel fest zusammendrücken. Dann zuerst in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden. Die gekochten Kartoffeln abschütten und gut ausdampfen lassen. Die noch warmen, aber nicht mehr ganz heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken. Butter und 2 Eigelb zugeben und gut untermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die warme Masse in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle geben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aus der Kartoffelmasse kleine Türmchen aufdressieren. Übriges Eigelb verquirlen und die Kartoffeltürmchen damit vorsichtig abpinseln. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken. Die panierten Fleischscheiben in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. 3 Minuten) und auf Küchentrepp abtropfen. Cordon bleu mit den Herzoginkartoffeln anrichten. Preiselbeeren in einem kleinen Schälchen extra dazu reichen.

Martin Gehrlein 10. Januar 2012

# Cordon bleu mit Kopfsalat, gebratenen Kartoffel-Streifen

## Für 4 Personen

### Für Cordon bleu:

600 g Kalbsrücken	160 g Honigschinken	160 g Emmentaler
Salz, Pfeffer	100 g Mehl	2 Eier
200 g Semmelbrösel	20 ml Sonnenblumenöl	30 g Butter

### Für die Kartoffelstreifen:

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel
400 g Kartoffeln	50 g Butter	Salz, Pfeffer
120 ml Gemüsebrühe		

### Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	100 ml Weißweinessig	50 ml Fleischbrühe
1/2 TL Senf	2 EL Walnussöl	3 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker

Für Cordon bleu:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen. Das Fleisch in gleichgroße Stücke à ca. 150 g schneiden, diese in der Mitte einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden aufklappen und anschließend etwas plattieren. Das aufgeklappte Fleisch mit Schinken belegen, darüber den Käse legen, einen schmalen Rand vom Schnitzel freilassen, so dass die Fleischta-schen gut schließen können, zuklappen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch verquirltes Ei ziehen und mit Semmelbröseln pa-nieren, etwas andrücken.

Für die Kartoffelstreifen:

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kartoffeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Rohe Kartoffelstreifen zugeben und mit anschwitzen, Kräuter untermi-schen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform füllen. Mit der Brühe auffüllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Für den Kopfsalat:

Den Kopfsalat putzen, waschen und trocken schütteln. Weinessig mit Brühe und Senf verrühren. Die Öle unter rühren zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Salat kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette marinieren. Die gefüllten Schnitzel in einer Pfanne mit dem Sonnenblumenöl und der Butter gleichmäßig von beiden Seiten anbraten. Immer wieder mit der schäumenden Butter-Öl-Mischung übergießen, bis die Schnitzel knusprig braun gebacken sind. Mit den Kartoffelstreifen und dem Salat anrichten.

Karlheinz Hauser am 28. Oktober 2013

# Das wahre Wiener Schnitzel

## **Für 4 Personen:**

4 Kalbschnitzel à 150 g    200 g Semmelbrösel    3 EL Mehl  
2 große Eier                100 ml Schlagsahne    3 – 5 EL Butterschmalz  
Salz, Pfeffer

## **Zum Verzieren:**

1 Biozitrone                    4 Sardellenfilets            4 Kapernäpfel  
glatte Petersilie

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Pro Person einen Teller mit Zitronenscheiben, jeweils 1 Sardelle, 1 Kapernäpfel und Petersilie anrichten.

Für die Panade die Eier in einem tiefen Teller schaumig schlagen. Semmelbrösel und Mehl in tiefe Teller geben. Die Schlagsahne mit etwas Salz steif schlagen.

Jetzt die Schnitzel einzeln mit der platten Seite eines Fleischklopfers sehr dünn klopfen. Dabei jedes Schnitzel zwischen einen aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen, das schon die Struktur.

Butterschmalz in zwei Pfannen zum Schmelzen bringen. Alternativ reicht eine Pfanne – dann muss allerdings der Backofen vorgeheizt werden, um die ersten fertigen Schnitzel warm zu halten.

Die steife Sahne unter die Eier heben. Die Schnitzel würzen. Jedes Schnitzel vorsichtig im Mehl wenden, dann durch die Ei-Sahne-Masse ziehen und in den Bröseln wenden. Nicht festklopfen.

Ist das Butterschmalz heiß, in jede Pfanne 1 bis 2 Schnitzel geben und auf jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten. Die Schnitzel müssen immer in Bewegung sein, nur so wird die Panade luftig-knusprig. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

## **Tipps:**

Für eine gut haftende Panade immer diese Reihenfolge beachten: Das Fleisch erst in Mehl wenden, dann in aufgeschlagenen Eiern, schließlich in Semmelmehl.

Probieren Sie einmal Panko als Paniermehl aus. Für die Panade 50 Gramm Panko mit 50 Gramm Sesam und jeweils 30 Gramm Kürbiskernen und gehackten Erdnüssen vermischen.

Sie mögen lieber die Mailänder Variante des Wiener Schnitzels, Piccata Milanese? Hierzu brauchen Sie 8 kleine Kalbsschnitzel à 50 Gramm. Für die Panade 2 Eier aufschlagen und 100 Gramm fein geriebenen Pecorino-Käse unterheben. Schnitzel darin wenden, in Butterschmalz braten. Dazu gehören Spaghetti und Tomatensoße.

Aus Kaloriensicht ist Schnitzel immer eine deftige Sache. Ist das Fett in der Pfanne nicht heiß genug, saugt das Fleisch viel davon auf. Wer sparen will, verzichtet auf Sahne in der Panade.

test Februar 2012

# Frikandeau vom Kalb mit Apfel-Kompott und Kartoffel-Püree

## Für 4 Personen

### Für das Frikandeau:

800 g Unterschale vom Kalb	1 EL scharfer Senf	Meersalz
2 EL Olivenöl	100 g Speckschwarte	4 Knoblauchzehen
5 Wachholderbeeren	7 schwarze Pfefferkörner	500 ml Rotwein
200 ml Portwein	2 Karotten	1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie	500 ml Kalbsjus	1 Stängel Minze
2 Stängel Kerbel, Koriander	1 TL Speisestärke	50 g Butter

### Für das Apfelkompott:

4 Äpfel	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Minze
150 g Zucker	125 ml Weißwein	

### Für das Kartoffelpüree:

400 g Kartoffeln, mehlig	Salz	100 ml warme Milch
2 EL Butter	1 Prise Muskatnuss	1 EL geschlagene Sahne

Für das Frikandeau:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3) Fleisch mit Senf einstreichen, salzen und in einem Schmortopf mit Olivenöl anbraten. Speckschwarte dazugeben. Knoblauch mit der Schale andrücken und mit Wacholderbeeren und Pfefferkörner zum Fleisch geben. Rotwein und Portwein angießen. Fleisch zugedeckt in den vorgeheizten Ofen geben und schmoren. Karotten, Zwiebel und Sellerie schälen und in 2 cm kleine Stücke schneiden und nach 45 Minuten Schmorzeit zum Fleisch geben, Kalbsjus angießen und alles zugedeckt noch ca. 1,5 Stunden garen. Minze, Kerbel und Koriander waschen, trocken schütteln, fein hacken Das weichgarte Frikandeau aus der Sauce herausheben, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und warm stellen. Die Sauce passieren, etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren, unter die Sauce mischen und aufkochen. Kalte Butter unter die Sauce montieren, Kräuter untermischen und die Sauce abschmecken. Für das Apfel-Kompott Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Rosmarin und Minze waschen, trocken schütteln, jeweils einen Zweig in einen Teebeutel füllen, den Rest fein hacken. Den Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Die Äpfel und den Teebeutel mit der Minze und dem Rosmarin dazugeben. Mit Deckel abdecken und 10 Minuten langsam kochen lassen. Das Kräutersäckchen entfernen. Äpfel im Mixer grob pürieren. Die fein geschnittene Minze und den Thymian untermischen. Warm stellen. Für das Kartoffelpüree Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Abgießen und zweimal durch eine Kartoffelpresse pressen. Die Milch erwärmen. Die Butter in einem Topf hellbraun schmelzen. Die warme Milch und geschmolzene Butter untermischen, solange die Kartoffeln heiß sind. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und die geschlagene Sahne untermischen. Das Kartoffelpüree als Kreis mit einem Durchmesser von 10 cm in die Mitte des Tellers geben. 2 Scheiben Frikandeau mittig auf das Püree legen. Mit Sauce überziehen und das Apfelkompott dazu reichen. Dazu passt glaciertes Wurzelgemüse.

Jörg Sackmann 23. Oktober 2012

# Gefüllte Kalb-Schnitzel mit Mozzarella und Blumenkohl

## Für 2 Personen

1 kleiner Blumenkohl	Salz	1 EL Pinienkerne
2 getr. Öl-Tomatenhälften	80 g Mozzarella	2 Stiele Basilikum
Pfeffer	4 Kalbsschnitzel à 80 g	1 Schalotte
1 Karotte	1 Stange Staudensellerie	1 TL Mehl
1 EL Butterschmalz	1 TL Tomatenmark	150 ml Kalbsfond
80 ml Rotwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 EL Butter	Muskat	

Für das Gemüse den Blumenkohl in putzen und Stücke, die mehrere Röschen enthalten abtrennen. Diese in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen, herausnehmen und abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, anschließend hacken. Getrocknete Tomaten fein hacken, Mozzarella in kleine Würfel schneiden, Basilikum in Streifen schneiden und alles miteinander vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel sehr dünn plattieren. Die Mozzarella-Mischung auf die Fleischscheiben geben, zusammenklappen und die Fleischränder gut andrücken, evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. Schalotte und Karotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Staudensellerie und ebenfalls sehr fein würfeln. Gefüllte Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten braten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Dann im Bratfett Schalotte und gewürfeltes Gemüse anschwitzen, Tomatenmark zugeben. Kalbsfond und Rotwein angießen, Thymian- und Rosmarinzweig zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Die Sauce abschmecken. Die Blumenkohlstücke in einer Pfanne mit 2 EL Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Schnitzel mit der Sauce und dem Blumenkohl anrichten.

Vincent Klink 03. Mai 2012

# Gefülltes Kalb-Filet auf pfeffrigen Orangen-Perlgraupen

## Für zwei Personen

2 Kalbsfilet-Medaillons à 250 g	2 Scheiben Bacon	80 g Perlgraupen
4 Bio-Orangen	4 getrocknete Aprikosen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	20 g Macadamianüsse	1 TL Currypulver
1 cm Ingwerwurzel	1/2 Bund Schnittlauch	40 g Butter
1 EL Butterschmalz	300 ml Gemüsefond	50 ml Sahne
1TL schwarze Pfeffermischung	Chili,Salz,Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Medaillons waschen, trocken tupfen und in der Mitte einschneiden, so dass eine Tasche entsteht. Die Aprikosen und die Macadamianüsse klein hacken, mit einem halben Teelöffel Curry, fein geriebenem Ingwer und 20 Gramm Butter verkneten. Die Füllung in die Tasche der Medaillons füllen und das Fleisch mit je einer Scheibe Bacon umlegen. Mit Küchengarn fixieren, so dass die Öffnung gut verschlossen ist. Die gefüllten Kalbsfiletstücke salzen und pfeffern und in einer Grillpfanne im heißen Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Im Backofen 15 Minuten gar ziehen lassen. Anschließend das Küchengarn entfernen. Für die Perlgraupen eine Orange heiß abspülen, trocknen und die Schale fein abreiben. Alle Orangen so schälen, dass die gesamt weiße Haut entfernt ist. Die Filets heraustrennen, den Saft dabei auffangen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen. Die Schalotten und eine halbe Knoblauchzehe klein schneiden. Die restliche Butter in einem Topf erhitzen, die Schalotten, den Knoblauch und die Perlgraupen darin ohne Farbe anschwitzen. Mit dem Orangensaft ablöschen und unter Rühren von den Perlgraupen aufnehmen lassen. Nach und nach Gemüsefond zugeben, dabei gelegentlich Rühren und die Graupen weich kochen. Die Graupen mit einem halben Teelöffel Pfeffermischung, Salz und Chili aus der Gewürzmühle abschmecken. Zuletzt die Orangenfilets unterheben. Die Sahne schlagen und unter die Graupen heben. Die Orangen-Graupen auf Tellern anrichten und die Kalbsfiletscheiben darauf anrichten. Mit fein geschnittenen Schnittlauchröllchen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 06. Juli 2012

# Geschmorte Kalb-Bäckchen mit Sellerie-Püree

**Für 4 Personen**

**Für die Kalbsbäckchen:**

8 Kalbsbäckchen, geputzt	1 Karotte	2 Stangen Staudensellerie
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	200 ml Portwein
100 ml Madeira	300 ml Rotwein	1 Knoblauchzehe
1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin	1 TL Pfefferkörner
Meersalz		

**Für das Selleriepüree:**

600 g Sellerie	Meersalz	1 Spritzer Zitrone
100 g Butter	Pfeffer	4 Mini-Karotten
Zucker		

Für die Kalbsbäckchen:

Die Kalbswangen würzen und in einer Pfanne ohne Fett scharf anbraten. Das Gemüse putzen, in grobe Würfel schneiden und in einem Topf in Olivenöl anbraten. Das Tomatenmark hinein geben, kurz mit rösten und den Ansatz mit dem Portwein, Madeira und dem Rotwein ablöschen. Knoblauch schälen. Mit Rosmarin, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt zufügen, mit etwas Salz abschmecken und mit ca. 200 ml Wasser auffüllen. Die Kalbswangen erst in den Fond geben, wenn er kocht. Dann 1,5 – 2 Stunden weich schmoren. Die fertigen Kalbswangen herausnehmen, mit Folie abdecken und warm stellen. Dann den Fond passieren und um die Hälfte reduzieren, bis er einen kräftigen Geschmack bekommt.

Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen, grob würfeln, mit Salz würzen und mit Zitronensaft einreiben. In einen Topf mit Siebeinsatz über Dampf weich garen und ausdampfen lassen. Noch heiß mit 80 g Butter, Salz und Pfeffer pürieren. Die Schale der Minikarotten mit einem Messer abschaben, die Karotten in Salz-Zucker-Wasser blanchieren, herausnehmen und vor dem Anrichten in übriger Butter schwenken und würzen. Die Kalbsbäckchen in der reduzierten Sauce erwärmen, das Selleriepüree ebenfalls erhitzen. Püree mit Kalbswangen anrichten, die Karotte an das Fleisch legen und mit Sauce beträufeln.

Frank Buchholz am 23. Dezember 2013

# Gesurte Kalb-Haxe auf Chili-Rahm-Kraut

## Für vier Personen

### Kalbshaxe:

0,5 Kalbshaxe, gepökelt    100 g Speck, durchwachsen    1 Zwiebel  
50 g Butter, braun    0,5 Zitrone, unbehandelt

### Rahmkraut:

1 Zwiebel, groß    50 ml Gemüsebrühe    1 TL Puderzucker  
100 ml Weißwein    800 g Sauerkraut    1 Lorbeerblatt  
0,5 TL Korianderkörner    0,5 TL Wacholderbeeren    1 TL Pfefferkörner, schwarz  
1 TL Pimentkörner    2 EL Apfelmus    50 g Sahne  
0,5 Orange, unbehandelt    2 Scheiben Ingwer    2 EL Butter  
0,25 Schote Vanille    Chilisalز, mild    Zucker

### Spitzkohl:

0,25 Spitzkohl    1 EL Puderzucker    1 EL Butter, kalt  
Chilisalز, mild

### Apfelspalten:

1 Apfel, groß    1-2 TL Puderzucker    1 EL Butter, kalt

**Kalbshaxe:** Die Kalbshaxe in einem entsprechend großen Beutel vakuumieren und in heißem Wasser bei 90 bis 100 Grad circa drei Stunden gar ziehen lassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne im Öl knusprig braten und auf einem Sieb abgießen. Die Zwiebel schälen, klein würfeln und in der Butter bei milder Hitze glasig anschwitzen. Den Speck und etwa einen halben Teelöffel Zitronenabrieb dazu geben. Die Kalbshaxe aus dem Vakuumbbeutel nehmen und in der Speck-Zwiebel-Butter wenden.

**Rahmkraut:** Für das Kraut die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Brühe in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin so lange dünsten, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Puderzucker darüber stäuben und leicht karamellisieren. Mit dem Weißwein ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen. Das Sauerkraut dazugeben. Lorbeerblatt, Koriander, Wacholder, Pfeffer und Piment in ein Gewürzsäckchen füllen, das Säckchen verschließen, zum Kraut geben und zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Das Gewürzsäckchen wieder entfernen, das Apfelmus und die Sahne unter das Champagnerkraut mischen. Mit einem halben Teelöffel Orangenabrieb, Ingwer, Chilisalز, Chiliflocken und Zucker würzen und zuletzt die Butter unterrühren. Die Vanilleschote hinzufügen, einige Minuten in der Sauce ziehen lassen und mit dem Ingwer wieder entfernen.

**Spitzkohl:** Vom Spitzkohl den Strunk entfernen und den Spitzkohl in zwei Zentimeter große Blätter schneiden. In einer großen, tiefen Pfanne den Puderzucker hell karamellisieren. Die Spitzkohlblätter darin anbraten, die Butter dazu geben und mit Chilisalز würzen.

**Apfelspalten:** Den Apfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze schmelzen lassen. Die Apfelspalten darin auf beiden Seiten anbraten und die Butter hinein schmelzen lassen.

**Anrichten:** Das Rahmkraut auf warmen Tellern verteilen, die Kalbshaxenscheiben darauf anrichten, die Spitzkohlblätter außen herum verteilen und die Apfelspalten dazwischen legen.

Alfons Schuhbeck am 19. Oktober 2012

## Herzhafter Gemüse-Salat mit Kalb-Schnitzelchen

### Für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel à 80g	5 EL Parmesan	2 Eier (Kl. M)
1 EL Mehl	5 EL Sahne	2 EL Butterschmalz
250 g Champignons, braun	1 Blumenkohl, klein	2 Möhren, groß
1 Zucchini	1 Zwiebel, rot	1 Zehe Knoblauchzehe
1 EL Butter	2 Zweige Rosmarin	0,5 Bund Rucola
200 g Blattsalate, gemischt	100 g Oliven, schwarz	6 EL Olivenöl
7 EL Balsamicoessig	Salz, Pfeffer, schwarz	Zucker

Den Blumenkohl putzen, abbrausen und in Röschen teilen. Die Möhren schälen und in schräge feine Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und je nach Größe halbieren. Die Zucchini halbieren und ebenfalls in Scheiben schneiden. Anschließend die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Blattsalate und den Rucola putzen, abbrausen und trockenschütteln. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Champignons darin kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und beiseite stellen. Im gleichen Bratfett erneut zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen und das übrige Gemüse darin anbraten. Die Zwiebeln, den Knoblauch sowie den Rosmarin zufügen, kurz mit andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend einen Esslöffel Butter hinzufügen und bei starker Hitze circa vier Minuten bissfest garen. Die Champignons wieder zugeben und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken und abkühlen lassen. Die Kalbsschnitzel abbrausen, trocken tupfen und beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan fein reiben und eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen. Anschließend aus den Eiern, dem Parmesan, dem Mehl und der Sahne einen Teig herstellen. Die Kalbsschnitzelchen darin wenden und sofort im heißen Butterschmalz auf beiden Seiten je drei bis vier Minuten goldbraun braten. Den Salat waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Das Gemüse anschließend mit dem Salat sowie den Oliven vermengen und nochmals mit Salz, Pfeffer und dem Balsamicoessig abschmecken. Den Gemüsesalat mit jeweils zwei Kalbsschnitzeln auf Tellern anrichten und servieren. Dazu passt warmes Baguettebrot.

Horst Lichter am 21. April 2012

## Involtini vom Kalb mit Rahm-Kohlrabi

### Für 2 Personen

#### Für die Involtini:

2 Schalotten	4 EL kalte Butter	1 TL scharfer Senf
4 Kalbsschnitzel à 80 g	Salz, Pfeffer	1 TL Orangenmarmelade
1 EL Orangenlikör	1/8 l Orangensaft	1/8 l Fleischbrühe

#### Für den Kohlrabi:

500 g Kohlrabi	1 EL Butter	1 TL Zucker
50 ml Gemüsebrühe	80 ml Sahne	3 Zweige glatte Petersilie
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	

Schalotten schälen, in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Dann den Senf untermischen. Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Orangenmarmelade bestreichen, Senfschalotten auf den Schnitzeln verteilen. Die Schnitzel eng zusammenrollen und nach Belieben mit Zahnstochern fixieren. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Röllchen darin zunächst auf der Naht anbraten, dann von allen Seiten bei mittlere Hitze insgesamt ca. 10 Minuten braten.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, Sahne angießen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kohlrabi mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Die Involtini aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 60 Grad warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Orangenlikör und dem Orangensaft ablöschen. Die Fleischbrühe dazu gießen und alles um die Hälfte einkochen lassen. Die restliche Butter in kleinen Flocken unterrühren und die Sauce damit binden. Involtini mit der Sauce beträufeln und mit dem Rahmkohlrabi servieren.

Vincent Klink am 21. März 2013

# Jäger-Schnitzel mit Erbsen, Möhrchen und Pommes frites

## Für 4 Personen

### Jägerschnitzel:

4 Kalbsschnitzel, à 150 g	1 EL Butter	300 g Pilze der Saison
1 Schalotte	2 EL Weißweinessig	100 ml Kalbsfond
50 ml Kalbsjus	50 g Steinpilze, getrocknet	3 Zweige Blattpetersilie
2 Zweige Estragon	2 EL Sahne, geschlagen	Pfeffer
Salz		

### Möhren-Erbsen-Gemüse:

12 Fingermöhren	1 Schalotte	1 EL Butter
200 g Erbsen, TK	Geflügelfond	Salz

### Pommes:

1 kg Kartoffeln, mehlig	Erdnussöl	Salz
-------------------------	-----------	------

#### Jägerschnitzel:

Die Schnitzel in Butter von beiden Seiten sanft anbraten. Salzen und pfeffern. Aus der Pfanne nehmen und die Pilze darin bei mäßiger Hitze anbraten. Die Schalottenwürfel zugeben und glasig schwitzen. Mit Essig ablöschen. Kalbsfond und Kalbsjus zugeben und die Pilze ein bis zwei Minuten darin schmoren. (Noch intensiver wird die Soße, wenn Sie vorher ein paar getrocknete Steinpilze im kalten Kalbsfond ziehen lassen.) Zum Schluss die gehackten Kräuter und Sahne untermengen und über das Schnitzel geben.

#### Möhren-Erbsen Gemüse:

Die Möhren schälen und nach Wunsch zuschneiden. In kochendem Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Die Schalotte gewürfelt in etwas Butter anschwitzen, die Erbsen zufügen. Nach und nach Geflügelfond angießen. Die Karotten zugeben und beides neben dem Schnitzel anrichten.

#### Pommes:

Die Kartoffeln schälen und in Stäbe mit zwei Zentimeter Kantenlänge schneiden. Unter fließendem Wasser klarspülen und in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Salzen und zum Kochen bringen. Sobald die Kartoffeln bissfest sind, mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier gebettet für eine Stunde in den Tiefkühler geben. Das Erdnussöl auf 130 Grad erhitzen und die Kartoffelstäbe darin in kleinen Portionen frittieren, bis sie anfangen Farbe zu nehmen. Anschließend wieder auf Küchenpapier abtropfen und eine weitere Stunde im Tiefkühlschrank ruhen lassen. (Nach diesem Schritt können die Kartoffeln, sofern sie nicht sofort serviert werden sollen, bis zu drei Tage im Tiefkühler aufbewahrt werden) Zum Servieren das Öl auf 180 Grad erhitzen und die Pommes goldbraun ausbacken. Eventuell Nachsalzen.

Kolja Kleeberg am 03. Februar 2012

## Kalb-Bäckchen mit Kartoffel-Püree und Champignons

### Für 4 Personen

3 Zwiebeln	1 Karotte	150 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	5 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
1,5 kg Kalbsbäckchen	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein	150 ml Rotwein
50 ml Madeira	1 l Kalbsfond	1 kg Kartoffeln, mehlig
3 EL Butter	1/2 Bund Kerbel	300 g Champignons
1 Schalotte	60 g Frühstückspeck	1 EL Sonnenblumenöl
200 ml Milch	50 ml Sahne	1 Prise Muskat

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Karotte schälen und würfeln. Staudensellerie waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kalbsbäckchen parieren (Fett und Sehnen entfernen), mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsbäckchen von beiden Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen, nochmal 1 EL Olivenöl zugeben und die vorbereiteten Gemüsegewürfel zugeben. Das Gemüse anbraten, Tomatenmark untermischen, dann mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die Bäckchen wieder einlegen, 3 Thymian-, 3 Rosmarinzweige und Knoblauch zugeben, den Kalbsfond angießen und zugedeckt die Bäckchen im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. (Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt.) Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Dann die Bäckchen aus dem Topf nehmen, zur Seite stellen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen, mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Übrigen Thymian und Rosmarin ebenfalls fein schneiden. Die Champignons putzen und halbieren oder vierteln. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotte zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter untermischen. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Sonnenblumenöl knusprig braten, herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die weich gekochten Kartoffeln abschütten und etwas ausdampfen lassen. Milch und Sahne mit 2 EL Butter aufkochen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und mit der heißen Sahne-Milch übergießen und zu einem Püree vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Bäckchen in der Sauce nochmals kurz erwärmen, dann auf Tellern anrichten. Kartoffelpüree und Pilze dazugeben und mit dem gebratenen Speck bestreut servieren.

Karlheinz Hauser 10. September 2012

## Kalb-Bäckchen mit Pfeffer-Kruste und Kräuter-Polenta

### Für 2 Personen

4 Schalotten	2 Stangen Staudensellerie	1 Stange Lauch
2 Tomaten	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Thymian
3 Stängel frischer Koriander	3 Kalbsbäckchen, pariert	100 ml Olivenöl
Salz, Pfeffer	100 ml Rotwein	50 ml roter Portwein
400 ml Kalbsjus	1 TL rosa Pfeffer	1 TL Korianderkörner
1 TL grüne Pfefferkörner	1 Orange, unbehandelt	1 Zitrone, unbehandelt
50 g Pankomehl	3 Stängel Kerbel	2 Stängel glatte Petersilie
125 ml Milch	125 ml Sahne	1 Prise Muskat
60 g Polentagrieß	10 g Parmesan	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (170 Grad Umluft) vorheizen. Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Staudensellerie und das weiße vom Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Von den Tomaten den Strunk entfernen, dann würfeln. Knoblauch schälen und andrücken. Thymian und Koriander abspülen und trocken schütteln. Die Kalbsbäckchen in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Schalotten-, Sellerie- und Lauchstreifen zugeben und mit anschwitzen. Dann Tomaten, Knoblauch und Kräuter zugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Portwein und Rotwein ablöschen, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen und mit Kalbsjus auffüllen. Dann alles zugedeckt im Ofen ca. 1,5 -2 Stunden garen, bis die Bäckchen weich sind. Dabei immer mal wieder die Bäckchen mit etwas Flüssigkeit aus dem Topf übergießen. Die weich geschmorten Bäckchen aus der Sauce nehmen, diese durch ein feines Sieb passieren und die Sauce auf die gewünschten Konsistenz einkochen, dann abschmecken. Für die Pfefferkruste Schinus-Beeren, Korianderkörner, grüne Pfefferkörner in einen Mörser geben und fein zerreiben, dann die Gewürze in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Orange und Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Geröstete Gewürze mit dem Abrieb der Orangen- und Zitronenschale, Pankomehl und ca. 80 ml Olivenöl vermischen. Alles in einer Pfanne goldbraun anrösten. Für die Polenta Kerbel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Milch und Sahne in einem Topf aufkochen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann den Grieß zugeben und unter ständigem Rühren ca. 5 Minuten quellen lassen, abschmecken und ganz zum Schluss den geriebenen Parmesan unterrühren. Vor dem Anrichten die Kalbsbäckchen in je 3 Tranchen schneiden. Kräuterpolenta in die Tellermitte geben. Kalbsbäckchen darauf platzieren, mit Sauce übergießen und auf jedes Bäckchen etwas knusprige Pfefferschmelze geben.

Jörg Sackmann 22. Mai 2012

# Kalb-Bolognese mit Reis-Nudeln und Käse

## Für 2 Personen

### Für die Tomatensauce:

600 g Flaschentomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz, Zucker	1 EL Oregano
Pfeffer		

### Für die Kalbsbolognese:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Möhre
1 Stange Staudensellerie	250 g Kalbsschulter, gewolft	2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	200 ml Portwein	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	3 Salbeiblätter
Salz, Zucker, Pfeffer	1/2 EL feiner Oregano	1 TL Paprikapulver, edelsüß

### Für die Reismudeln:

120 g Reismudeln	Salz	1 Stange junger Lauch
80 g Blauschimmelkäse		

Für die Tomatensauce:

Tomaten waschen, trockenreiben und halbieren. Den Blütenansatz entfernen. Tomaten klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Oregano würzen, fein pürieren. Anschließend durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für die Kalbsbolognese:

Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und fein würfeln. Sellerie putzen und ebenfalls würfeln. Kalbfleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Olivenöl erhitzen. Fleisch darin anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Sellerie und Tomatenmark zugeben und ca. 4 Minuten andünsten. Portwein ablöschen und einkochen lassen. Lorbeerblatt, Rosmarin, Thymian und Salbei mit Küchengarnt zusammenbinden und in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano und Paprika würzen. 200 g von der Tomatensauce untermischen (den Rest warm stellen) und alles ca. 1,5 Stunden sanft köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.

Für die Reismudeln:

In der Zwischenzeit Reismudeln in Salzwasser ca. 5 Minuten knapp gar kochen. Lauch putzen, waschen und kleinschneiden. Käse grob zerkleinern. Nudeln abgießen und mit Olivenöl mischen. Die Hälfte Lauch und Käse unterheben. Kräuter aus der Bolognese nehmen und abschmecken. Warm gestellte Tomatensauce auf Tellern verteilen. Bolognese und Nudeln darauf geben. Übrigen Käse darüber streuen und unter dem heißen Backofengrill goldbraun überbacken. Mit dem restlichen Lauch bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann am 24. September 2013

# Kalb-Filet auf Schalotten-Schnittlauch-Butter mit Bohnen

## Für 4 Personen

### Für die Grießroulade:

260 ml Milch	5 Zweige Thymian	50 g Hartweizengrieß
30 g Parmesan	3 Eigelb	300 g Strudelteig
1 Ei	Meersalz, Pfeffer	20 g Butter

### Für das Kalbsfilet:

20 ml Weißwein	400 ml Kalbsfond	8 Schalotten
2 Bund Schnittlauch	130 g Butter	Salz, Pfeffer
8 Scheiben Kalbsfilet à 60 g	2 EL Rapsöl	

### Für die Bohnen:

300 g breite Bohnen	1 Schalotte	1 EL Butter
Meersalz, Pfeffer, Muskat		

Für die Grießroulade:

Milch und Thymian in einen Topf geben. Alles zusammen aufkochen und ca. 3 bis 5 Minuten ziehen lassen. Dann die Milch durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren. Milch zum Kochen bringen. Den Grieß einstreuen, unter ständigem Rühren ca. 2 – 3 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd ziehen und den Grieß ca. 15 Minuten quellen lassen. Gelegentlich umrühren. Parmesan fein reiben und mit den Eigelben zufügen und zügig unterrühren. Den Strudelteig halbieren und mit etwas verquirltem Ei bestreichen. Die zweite Hälfte des Teiges darauf legen. Die Grießmasse gleichmäßig auf den doppelten Teig streichen. Alles zu einer Roulade rollen, dabei die Ränder verschließen. Die Roulade danach zuerst straff in Frischhaltefolie, dann in Alufolie einwickeln. Anschließend ca. 20 Minuten in leicht siedendem Wasser ca. 20 Minuten pochieren. Roulade herausnehmen und im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für die Bohnen: Die Bohnen putzen, waschen und schräg in feine Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser weich garen. Abgießen und im Eiswasser abschrecken. Schalotte schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin andünsten. Bohnen zugeben und ca. 2 Minuten erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Sauce: den Weißwein in einen Topf geben und kurz aufkochen. Fond zufügen und alles auf ein Viertel einköcheln lassen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten in Wasser ca. 3 Minuten garen. Durch ein Sieb abgießen. Auf ein Tuch geben und trocken tupfen. Schnittlauch abspülen und trockenschütteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. 100 g Butter unter den Saucenansatz rühren. Die Sauce mit einem Pürierstab leicht schaumig schlagen. Schalottenwürfel und Schnittlauch unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Kalbfilet: Die Filetscheiben trockentupfen und salzen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Filetscheiben von beiden Seiten kurz anbraten. Öl abgießen, die übrigen 30 g Butter zugeben und die Filets bei reduzierter Hitze ca. 1-2 Minuten rosa garen. Mit Pfeffer würzen. Grießroulade auspacken, in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und diese portionsweise in einer Pfanne mit Butter goldgelb braten. Nach Belieben würzen. Mit der Schnittlauchbutter auf vorgewärmten Tellern einen Spiegel gießen und die Filetscheiben darauf anrichten. Die Grießroulade an das Fleisch setzen und mit den Bohnen umlegen.

Frank Buchholz am 30. September 2013

## Kalb-Filet im Schnittlauch-Mantel auf Steinpilzen

### Für vier Personen

400 ml Milch	100 g Instant Polentagrieß	1 Stück Parmesan, ca. 50 g
800 g Kalbsfilet	30 g Butterschmalz	3 Scheiben Frühstücksspeck
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	75 ml Madeira
300 ml Kalbsfond	50 g Butter (für die Soße)	1 EL Butter (für die Pilze)
300 g Pilze, gemischt	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 Bund Schnittlauch	1 EL Senf	1/2 Bund Petersilie
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken. Den Polentagrieß in die kochende Flüssigkeit geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Dann weitere drei bis vier Minuten kochen lassen und dabei weiterrühren, bis der Grieß vollständig ausgequollen ist. Den Parmesan reiben und untermischen. Ein tiefes Blech (ca. 15 x 20 Zentimeter) mit Frischhaltefolie auslegen, die Polenta darauf geben und mit einer Palette glatt streichen. Nun die Polenta mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und in dem heißen Butterschmalz anbraten. Speckscheiben, Thymian und Rosmarin zum Anbraten mit in die Pfanne geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech im heißen Ofen etwa 25 Minuten rosa garen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Kalbsfond ablöschen, Madeira zugeben und alles zehn Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zuletzt 50 Gramm kalte Butterwürfel unterrühren. Inzwischen die erkaltete Polenta in Dreiecke schneiden, das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Polentaecken darin goldbraun braten. Anschließend warm halten. Die Pilze gründlich putzen. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Pilze mit den Schalotten und dem Knoblauch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die Petersilie fein hacken und darüber streuen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen, mit Senf einstreichen und im Schnittlauch wenden. Abschließend das Filet in vier dicke Medaillons schneiden und mit den Pilzen und der Polenta auf Tellern anrichten. Anschließend mit der Bratensoße beträufeln.

Johann Lafer am 06. Oktober 2012

# Kalb-Filet mit Artischocken und Pinienkern-Sellerie-Creme

## Für zwei Personen

4 Kalbsfilets, à 180 g	100 g Knollensellerie	4 Artischocken, klein
8 Kirschtomaten	1 unbehandelte Zitrone	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	100 g Pinienkerne	1/2 Bund Thymian
1/2 Bund Rosmarin	50 ml Schlagsahne	150 g Gemüsefond
Butter, Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Den Sellerie putzen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Einen Topf mit Butter erhitzen. Nun die Hälfte der Schalotten und die Pinienkerne darin anschwitzen. Das Ganze mit 50 Millilitern des Gemüsefonds auffüllen und den Sellerie zugedeckt weich garen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und salzen. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch für zehn bis zwölf Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Die Kirschtomaten mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Die Artischocken putzen und in Ecken schneiden. Die restlichen Schalotten in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und dann die Artischocken hinzugeben. Anschließend mit dem restlichen Gemüsefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun die Tomaten und etwas Butter hinzugeben und alles zugedeckt bei niedriger Hitze garen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Sahne zum Sellerie hinzufügen und alles miteinander pürieren. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Zitronensaft abschmecken. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen. Eine Pfanne mit Butter, dem Rosmarin, dem Thymian und dem Knoblauch aufschäumen lassen und das Kalbsfilet darin aromatisieren. Das rosa gebratene Kalbsfilet mit den Artischocken und der Pinienkern-Selleriecreme auf Tellern anrichten und servieren.

Ali Güngörmüs am 04. Oktober 2013

# Kalb-Filet mit Pfifferling-Aprikosen-Ragout und Polenta

## Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	30 g Parmesan, frisch	30 g Instant Polentagrieß
40 g Dörr-Aprikosen	150 g Pfifferlinge, klein	2 Schalotten
1 Rosmarinweig	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss
50 g Butter	20 g Butterschmalz	50 ml Sahne
100 ml Milch	200 ml Geflügelbrühe	40 ml Madeira
100 ml Kalbsfond	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch mit der Brühe und dem Rosmarinweig aufkochen, danach mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Polentagrieß in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Abgedeckt etwa zehn Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich rühren. Kurz vor dem Servieren den Parmesan reiben und untermischen. Die Sahne anschlagen und ebenfalls untermischen. Das Kalbsfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen und in heißem Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Anschließend das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im heißen Ofen circa 20 Minuten rosa garen. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge gründlich putzen und die Aprikosen klein würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls klein würfeln. Alles zusammen in zehn Gramm zerlassener Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Madeira ablöschen, den Kalbsfond zufügen und das Ganze etwas einkochen lassen. Nun die Pfanne vom Herd ziehen und die restliche Butter unterschwenken. Das Ragout zuletzt mit Salz, Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und im Schnittlauch wenden. Das Filet in zwei dicke Medaillons schneiden und mit dem Pfifferlings-Ragout und der Polenta auf Tellern anrichten.

Johann Lafer am 13. September 2013

## Kalb-Filet mit Pilzen und Kohlrabi-Nudeln

### Für 4 Personen

1/2 Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel	4 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon	700 g Kalbsfilet
Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	2 Kohlrabi
2 EL Butter	Zucker	60 ml Sahne
500 g gemischte Speisepilze	2 Schalotten	300 ml brauner Kalbsfond

Die Kräuter abspülen, trocken schütteln. 4 Kerbelzweige und 3 Thymianzweige zur Seite legen, die übrigen Kräuter fein schneiden. Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit 1 EL Olivenöl einreiben. Dann in den geschnittenen Kräutern wenden, so dass es vollkommen mit Kräutern ummantelt ist. Das Fleisch in hitzestabile Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in Alufolie stramm einrollen. Die Kalbsfiletrolle im Wasserbad (etwa 58 Grad) ca. 25 Minuten pochieren. (Im Kern sollte das Fleisch dann eine Temperatur von ca. 52 Grad haben) Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Kohlrabi schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange Gemüsenudeln schneiden. Die Nudeln in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sahne zugeben und diese einkochen lassen. Kerbel fein hacken und darüber streuen. Die Pilze putzen, klein schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Pilze zugeben und braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond mit Thymian aufkochen. Das Fleisch auspacken und aufschneiden. Auf Tellern mittig die Kohlrabi Nudeln und Pilze anrichten darauf das Kalbsfilet geben und die Sauce angießen.

Karlheinz Hauser 16. April 2012

# Kalb-Filet mit Schwarzwurzel-Ragout und Haselnuss-Gnocchi

## Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	9 EL Butter	100 g gemahlene Haselnüsse
110 g Mehl	40 g Kartoffelstärke	1 Ei
2 Eigelb	Salz, Pfeffer, Muskat	1 Spritzer Essig
1 kg Schwarzwurzeln	100 ml Weißwein	1/2 Zitrone, ausgepresst
Zucker	4 Kalbsfiletmedaillons à 150 g	150 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch	2 EL Sonnenblumenöl	

Die Kartoffeln mit der Schale kochen. 4 EL Butter in einen Topf geben und goldbraun schmelzen. Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die gekochten Kartoffeln pellen und anschließend kurz im vorgeheizten Ofen ausdampfen lassen. Dann die Hitze des Backofens auf 100 Grad reduzieren. Kartoffeln durch eine Presse drücken und mit Haselnüssen, der geschmolzenen Butter, 100 g Mehl, Stärke, Ei und Eigelben gut vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse Gnocchi formen, mit einer Gabel Rillen eindrücken und die Gnocchi im kochenden Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen. In einer Schüssel kaltes Wasser mit einem Spritzer Essig mischen. Die Schwarzwurzeln gründlich abwaschen und abbürsten, dann schälen, in kleine Stücke schneiden und gleich ins Essigwasser legen, damit sie weiß bleiben. Einen Topf Wasser aufkochen, Weißwein und Zitronensaft aufkochen. Den Sud salzen und mit einer Prise Zucker würzen, die Schwarzwurzelstücke zugeben und ca. 20 Minuten garen. Fleischscheiben auf ein Backgitter geben und ca. 25 Minuten im Ofen bei 100 Grad garen. Die weich gegarten Schwarzwurzelstücke abschütten und den Kochsud auffangen. In einem Topf 3 EL Butter schmelzen, 1 EL Mehl untermischen und hell anschwitzen, 250 ml Schwarzwurzelsud angießen und mit dem Schneebesen gut unterrühren. Sahne angießen und unter Rühren etwas köcheln lassen. Die Schwarzwurzeln zugeben und in der Sauce erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden, unter die Schwarzwurzeln mischen. Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen und in einer heißen Pfanne mit 2 EL Öl von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Butter goldbraun anbraten. Kalbsfilet mit den Gnocchi und dem Schwarzwurzelragout anrichten und servieren.

Sören Anders 17. Dezember 2012

# Kalb-Filet mit Walnuss-Butter und Kohlrabi-Kirsch-Ragout

## Für vier Portionen

700 g Kalbsfilet	50 g Butter	1 EL Semmelbrösel
50 g Walnusskerne	4 Scheiben Bacon	600 g Kohlrabi
2 Schalotten	4 EL Olivenöl	1 EL Honig
30 g Kirschen, getrocknet	50 ml Portwein, weiß	50 ml Gemüsefond
1/2 Bund Petersilie, glatt	2 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet in vier Tranchen schneiden und in jedes Medaillon eine Tasche einschneiden. Die Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz schaumig schlagen. Anschließend die Walnüsse fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Die Semmelbrösel und die abgekühlten Walnüsse unter die Butter mischen. Die Buttermasse anschließend in einen Spritzbeutel geben und in die vorbereiteten Taschen der Kalbsfilets füllen. Je eine Scheibe Bacon um jedes Medaillon wickeln und mit Küchengarn fixieren. Rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne erhitzen, zwei Esslöffel Olivenöl hinzugeben und die Kalbsmedaillons darin anbraten. Anschließend im Backofen etwa 20 Minuten garziehen lassen. Für das Kohlrabi-Kirsch-Ragout den Kohlrabi sowie die Schalotten schälen und klein würfeln. Beides in einer Pfanne mit dem restlichen heißen Olivenöl anschwitzen. Den Honig und die Kirschen zugeben und mit dem Portwein ablöschen. Den Gemüsefond hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Fünf Minuten bei milder Hitze garen. Die Petersilie waschen, trocken schleudern, die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Abschließend die Crème-fraîche mit der fein gehackten Petersilie unter das Gemüse mischen und auf Tellern anrichten. Die Kalbsmedaillons vom Küchengarn befreien, zusammen mit dem Kohlrabi-Kirsch-Ragout auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. Juli 2012

# Kalb-Filet mit warmem Spargel-Salat und Kräuter-Soße

## Für zwei Personen

350 g Kalbsfilet	500 g weißer Spargel	1/2 Bund Radieschen
1 Bio-Zitrone	2 Knoblauchzehen	2 Schalotten
50 ml Weißwein	1 EL Honig	3 EL Olivenöl
1 EL Puderzucker	250 ml Gemüfefond	1TL Speisestärke
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	je 2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	frischer Meerrettich
Meersalz, schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Spargel schälen und die Enden um zwei Zentimeter kürzen. Die Spargelstangen in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten. Mit dem Puderzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Gemüfefond ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei milder Hitze mit geschlossenem Deckel bissfest garen. Die Radieschen waschen, putzen und vierteln. Den gegarten Spargel aus dem Sud heben und mit den Radieschen in einer Schale mischen. Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Thymian, den Rosmarin und den Knoblauch dazugeben. Das Kalbsfilet darin rundherum anbraten. Das Fleisch herausnehmen, auf ein Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten garen. Dabei das Filet gelegentlich wenden. In der Zwischenzeit für die Soße die Schalotten abziehen, fein würfeln und in der Pfanne, in der das Filet angebraten wurde, zusammen mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Etwas Spargelfond, den Honig und etwas fein geriebene Zitronenschale zufügen. Die Soße zwei Minuten kochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke in wenig Wasser anrühren, zur Soße geben und aufkochen lassen. Die Pfanne vom Herd ziehen. Die Soße in einen hohen Becher umfüllen. Den Kerbel, den Estragon und die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, hacken und mit dem restlichen Olivenöl zur Soße geben. Mit einem Pürierstab untermixen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und fünf Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Spargelsalat auf einem Teller anrichten. Mit der Soße und etwas frisch geriebenen Meerrettich garnieren und servieren.

Johann Lafer am 18. Mai 2012

# Kalb-Filet und Orangen-Spargel mit Senf-Hollandaise

## Für vier Portionen

700 g Kalbsfilet	4 EL Olivenöl	5 Schalotten
3 Knoblauchzehen	2 Zweige Rosmarin	12 Stangen Spargel, weiß
2 Orangen, unbehandelt	2 Zweige Estragon	8 Pfefferkörner, schwarz
3 EL Weißweinessig	250 g Butter	3 Eier, frisch
1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Senf, grobkörnig	1 EL Honig, flüssig
Salz, Pfeffer, Chili		

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen. Das Kalbsfilet rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Schalotten und drei Knoblauchzehen halbieren. Zwei Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet zusammen mit den Schalotten, dem Knoblauch und dem Rosmarin hineingeben und von allen Seiten anbraten. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech geben und im Backofen 30 bis 40 Minuten garen. Den Spargel schälen, die Enden um zwei Zentimeter kürzen. Zwei weitere Schalotten schälen und in Ringe schneiden. Eine Orange in Scheiben schneiden. Die Schale der zweiten Orange mit Hilfe eines Sparschälers dünn abschälen, den Saft beider Orangen auspressen (ergibt circa 300 Milliliter Saft). Die Schalotten sowie die Orangenschale in einem breiten Topf in zwei Esslöffeln Olivenöl anbraten. Den Spargel hineinlegen und mit dem Orangensaft begießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einigen Zweigen Estragon belegen. Bei milder Hitze etwa zehn bis 15 Minuten bissfest garen. 75 Milliliter Wasser abmessen. Die verbliebene Schalotte schälen und klein würfeln. Die Pfefferkörner grob zerstoßen. Nun das Wasser mit den Schalotten, den Pfefferkörnern und dem Weißweinessig in einem Topf aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. Lauwarm abkühlen lassen. Die Butter in Würfel schneiden und bei Zimmertemperatur weich werden lassen. Die Eier trennen. Die lauwarmer Schalotten-Reduktion durch ein Sieb in eine große Schlagschüssel gießen und die Eigelbe zufügen. Die Schüssel auf ein heißes Wasserbad (75 bis 80 °C) stellen und mit einem Schneebesen zu einem dick-cremigen Schaum aufschlagen. Anschließend die Schüssel vom Herd nehmen und die weiche Butter stückchenweise unter die Eigelbe schlagen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen und die Hollandaise mit Salz, Chili und Zitronensaft abschmecken. Senf und Honig unterrühren. Das Kalbsfilet in Tranchen schneiden und auf dem Spargel anrichten. Mit der Hollandaise beträufeln, den Rest dazu servieren.

Johann Lafer am 07. Juli 2012

## Kalb-Filet-Steaks mit Pilz-Pfanne

### Für 2 Portionen

2 Kalbsfiletsteaks	10 Kräuterseitlinge	100 g Kirschtomaten
100 g San Daniele-Schinken	1 Vanilleschote	1 Zwiebel
30 g Parmesan	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Die Steaks salzen und pfeffern. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, die Steaks in die Pfanne geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Ein großzügiges Stück Butter auf die Steaks geben und darauf schmelzen lassen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark ausschaben. Das Mark auf die Butter geben und mit ihr zusammen zergehen lassen. Die Kirschtomaten und Kräuterseitlinge klein schneiden, eine zweite Pfanne mit Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Nun die Kirschtomaten zu den Pilzen geben und das Ganze mit Pfeffer und Salz würzen. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Würfel schneiden. Den San Daniele-Schinken in kleinere Fetzen reißen. Die Vanille mit der inzwischen aufgelösten Butter vermischen und die Steaks mit der aufgelösten Vanillebutter nappieren. Zwiebeln und Schinken in die Pilzpfanne geben und leicht kross braten. Ein wenig Butter beifügen und mit dem Gemüse vermischen. Das Fleisch auf Tellern anrichten, etwas Vanillebutter darüber träufeln und mit dem Gemüse servieren. Bei Bedarf noch etwas Parmesan darüber reiben.

Steffen Henssler am 30. August 2013

## Kalb-Filets auf Morchel-Rahm und Bandnudeln

### Für 4 Personen

#### Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei
1 EL Olivenöl	Salz	

#### Für Filets:

800 g Kalbsfilet	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Bund Kerbel
4 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Estragon
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl	4 EL Butter
300 g Morcheln	4 Schalotten	50 ml Portwein
50 ml Cognac	200 ml Kalbsfond	100 ml geschlagene Sahne

Für die Nudeln Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl und Salz in einer Schüssel mischen und mit ca. 2-3 EL Wasser zu einem Nudelteig verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen. Für Filets und Morchelrahm Kalbsfilet trockentupfen und in vier Portionen teilen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden. Die portionierten Filets mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und mit Olivenöl einreiben. Dann in den geschnittenen Kräutern wenden, so dass es vollkommen mit Kräutern ummantelt ist. Das Fleisch in hitzestabile Frischhaltefolie fest einwickeln, danach in Alufolie stramm einrollen. Die Kalbsfiletrolle im Wasserbad (etwa 58 Grad) etwa 16 Minuten pochieren. Das Fleisch aus dem Wasserbad nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss die Filets von jeder Seite noch einmal in 2 EL Butter ca. 1 Minute braten. Die Morcheln putzen. Schalotten schälen und klein schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen. Mit Portwein und Cognac ablöschen und dem Kalbsfond aufgießen und ca. Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die geschlagene Sahne dazu geben und kurz aufkochen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in Salzwasser kochen

Karlheinz Hauser am 13. Mai 2013

# Kalb-Geschnetzeltes mit Nudeln

## Für 4 Personen

### Für den Nudelteig:

125 g Hartweizengrieß	150 g Mehl	1 Ei 1 EL Olivenöl
1 TL Paprikapulver	Salz, Wasser	

### Für das Geschnetzelte:

10 Stück getrocknete Tomaten	Salz	1 Bund Thymian
2 Knoblauchzehen	1 Bund Zwiebellauch	600 g Kalbsrücken
Salz	3 EL Butter	1/4 l Kalbsbrühe

Für den Nudelteig:

Grieß, Mehl, Ei, Olivenöl, Paprikapulver und Salz in einer Schüssel vermengen und mit Wasser zu einem Nudelteig verarbeiten, in Frischhaltefolie einwickeln und eine halbe Stunde ruhen lassen.

Für das Geschnetzelte:

Die getrockneten Tomaten mit leicht gesalzenem Wasser bedecken. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Zweige Thymian und ein angeprügelte Knoblauchzehe zugeben und ca. 20 Minuten kochen. Zwiebellauch waschen, putzen, den weißen Anteil fein hacken und den grünen Anteil in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Das Fleisch gegen die Faser in dünne Scheiben schneiden, salzen und in 1 EL Butter kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abdecken. Die weißen Zwiebelwürfel in die Pfanne geben, anbraten, Thymianblättchen und ein wenig fein gehackten Knoblauch zugeben, mit dem Kochwasser der getrockneten Tomaten und der Kalbsbrühe auffüllen und etwas einkochen lassen. Den Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, breite Bandnudeln schneiden und in Salzwasser kochen. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Sauce nach Bedarf binden, restliche Butter einschwenken, die Tomaten und den grünen Zwiebellauch zugeben, nochmals abschmecken, Fleisch wieder hineingeben, warm werden lassen und mit den Nudeln servieren.

Jacqueline Amirfallah 06. Februar 2013

## Kalb-Haxe mit Bier-Soße und Bayrisch Kraut

### Für 4 Personen

#### Für die Kalbshaxe:

4 Kalbshaxen (á 300 g)	Salz, Pfeffer	4 EL Sonnenblumenöl
300 g Kalbsknochen	6 Schalotten	300 g Möhren
300 g Staudensellerie	1 TL Tomatenmark	150 ml Rotwein
80 ml Portwein	1 Stiel Rosmarin	1 Zweig Thymian
500 ml Kalbsfond	200 ml dunkles Weißbier	2 TL Speisestärke

#### Für das Bayrisch Kraut:

1 großen Weißkohl	2 EL Schweineschmalz	80 g Speck, durchwachsen
Zucker	150 ml Gemüsebrühe	150 ml Weißwein
Weißweinessig	Kümmel, Salz, Pfeffer	

Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Kalbshaxen mit Salz und Pfeffer kräftig einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbshaxen darin rundherum anbraten, herausnehmen. Die Knochen zugeben und ebenfalls braun braten. Schalotten, Möhren und Sellerie putzen bzw. schälen, grob zerteilen und im Bratfett anbraten. Tomatenmark unterrühren und kurz mitbraten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen, Rosmarin und Thymian zugeben. Mit der Hälfte Kalbsfond auffüllen. Die Haxen einlegen. Haxen im vorgeheizten Backofen insgesamt 2 1/2 Stunden braten. Nach 1 1/2 Stunden die Haxen wenden und eventuell noch etwas Kalbsfond dazu gießen. Für das Kraut den Kohl putzen und in Rauten schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Schweineschmalz erhitzen und den Speck darin knusprig anbraten. Zucker unterrühren und karamellisieren lassen. Weißkrautrauten hinzufügen und kurz mitschmoren. Gemüsebrühe, Wein und Weißweinessig zugeben. Kümmel zum Kraut geben und alles etwa 15 Minuten bei geschlossenem Topf und milder Hitze garen lassen. Danach den Deckel abnehmen und ca. 5 Minuten offen garen, bis das Kraut weich und die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Haxen aus dem Fond nehmen und warm stellen. Den Fond durch ein Sieb passieren und zurück in den Bräter geben. Weißbier zufügen und etwa um ein Drittel einkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, die Sauce damit binden. Abschmecken. Die Haxen mit Sauce und Kraut anrichten. Dazu passen Klöße oder Bauernbrot

Karlheinz Hauser 25. Februar 2013

## Kalb-Haxe mit Steckrüben-Püree und Rosmarin-Birnen

### Für 4 Personen

4 Scheiben Kalbshaxe (4 cm)	2 EL Olivenöl	5 Schalotten
1 Bund Suppengemüse	1 EL Tomatenmark	350 ml Weißwein, trocken
2 Stiele Oregano	4 Stiele Rosmarin	2 Stiele Basilikum
2 Stiele Thymian	300 ml Kalbsfond	600 g Steckrübe
2 Zehen Knoblauch	80 g Butter, kalt	200 ml Gemüsesfond
150 g Sahne	1 Zitrone, unbehandelt	1 Bund Petersilie, glatt
4 Birnen, klein	50 g Zucker	1 Sternanis
Mehl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbshaxenscheiben waschen, trocken tupfen und die Scheiben mit Küchegarn umbinden. Anschließend das Olivenöl in einem gusseisernen Bräter kurz erhitzen. Die Kalbshaxenscheiben mit Mehl bestäuben und im heißen Olivenöl anbraten. Herausnehmen, von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Drei Schalotten und das Suppengemüse putzen, waschen und grob würfeln. In den Schmortopf geben und anbraten. Das Tomatenmark zugeben, kurz anrösten und mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen. Nun den Kalbsfond angießen. Das Fleisch wieder reinlegen, jeweils zwei Stiele Oregano, Rosmarin, Basilikum und Thymian zugeben und das Fleisch bei geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen zweieinhalb Stunden schmoren. Von der Zitronenschale mit einem Zestenreißer feine Streifen abziehen. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Die Steckrübe schälen und grob würfeln. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und klein würfeln. Zusammen mit der Steckrübe in einem Topf in 30 Gramm Butter anschwitzen. Den Gemüsesfond und die Sahne angießen und das Gemüse bei milder Hitze weichkochen. Anschließend fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. 30 Gramm kalte Butter unterrühren. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Den Zucker in einem Topf karamellisieren, mit dem übrigen Weißwein ablöschen, zwei Zweige Rosmarin und Sternanis zugeben. Die Birnen in den Sud legen und darin weichgaren. Für die Gremolata die Petersilie abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Eine Knoblauchzehe schälen. Zusammen mit der zuvor beiseite gestellten Zitronenschale fein hacken. Die Beinscheiben aus dem Sud nehmen, auf eine Platte geben und mit der Gremolata bestreichen. Anschließend im ausgeschalteten Backofen warm halten. Die Soße durch ein Sieb in einen kleineren Topf passieren, abschmecken, aufkochen und nach Belieben einkochen. Zuletzt mit 20 Gramm kalter Butter verfeinern. Die geschmorte Ochsenbeinscheibe zusammen mit dem Püree und den Birnenhälften auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 25. Februar 2012

## Kalb-Involtini mit Safran-Risotto und confierten Tomaten

### Für 2 Personen

2 Tomaten	Salz, Pfeffer	5 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Petersilie	1 Stiel Basilikum
100 g Ziegenfrischkäse	1 Eiweiß	4 dünne Kalbsschnitzel
Mehl	1 Zwiebel	½ Bund Suppengemüse
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
350 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein	1 Schalotte
100 g Risottoreis	1 Msp Safran	20 g geriebener Parmesan

Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen, kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln und entkernen. Tomatenviertel auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Tomaten im Backofen ca. 30-40 Minuten antrocknen lassen. Für die Involtini Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie und Basilikum abspülen und trockenschütteln. Blättchen abzupfen und fein schneiden. Ziegenfrischkäse mit Eiweiß, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Kalbsschnitzel abtupfen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Frischkäsemischung auf die Schnitzel streichen. Schnitzel aufrollen und mit Holzspießen feststecken und würzen. Schnitzel in Mehl wenden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln und Suppengemüse putzen, bzw. schälen und fein würfeln. 1 EL Öl im Involtini-Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Suppengemüse darin anbraten. Tomatenmarkiterrühren. Thymian und Rosmarin zugeben. Mit 250 ml Kalbsfond und Rotwein ablöschen. Zugedeckt etwa 30 Minuten garen. Danach die Sauce durch ein Sieb zurück in den Topf geben. Aufkochen und abschmecken. Involtini in die Sauce legen und warm stellen. Für das Risotto Schalotte schälen und fein würfeln. In 1 EL Olivenöl andünsten. Risottoreis zugeben und darin glasig andünsten. Mit dem übrigen Kalbsfond auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Reis unter ständigem Rühren garen. Safran untermischen. Kurz vor dem Servieren den Parmesaniterrühren und erneut abschmecken. Risotto mit Involtini, Sauce und den getrockneten Tomaten anrichten.

Otto Koch am 11. Oktober 2013

## Kalb-Kotelett mit Kräuter-Kruste und Spargel-Risotto

### Für zwei Personen

2 Kalbskoteletts (à 200 g)	150 g Risotto	500 g grüner Spargel
1 Scheibe Toastbrot	1 Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Kerbel	0,5 Bund glatte Petersilie
1 EL grobkörniger Dijonsenf	50 g Parmesan	500 ml Gemüsefond
4 EL Weißwein	Butterschmalz, Butter	Salz, Pfeffer, Zucker

Den Backofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Risottoreis in einem Topf mit einem Esslöffel Butter glasig andünsten und mit Weißwein ablöschen. Anschließend Gemüsefond dazugeben. Den Risottoreis bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, bis die Brühe vollständig aufgesogen ist. Dabei regelmäßig umrühren. Den Risottoreis circa 25 Minuten garen. Den grünen Spargel waschen, trocken tupfen und nur im unteren Drittel schälen. Die holzigen Enden mit einem Messer entfernen. Den Spargel in gleich große Stücke schneiden. Die Spargelstücke in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter und einer Prise Zucker anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto von der Herdplatte nehmen. Den Parmesan reiben, den Kerbel hobeln und beide Zutaten unter das Risotto heben. Die Kalbkoteletts waschen und trocken tupfen. Die Kräuter von ihren Stielen entfernen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein hacken. Die Rinde von der Toastbrotsscheibe entfernen. Das Toast in einem Zerkleinerer fein mahlen. Alternativ kann das Toast auch mit einem Messer klein geschnitten werden. Die Zitrone waschen und die Schale mit einem Hobel fein abreiben. Die zimmerwarme Butter, die gehobelten Kräuter, den Knoblauch und den Abrieb der Zitrone in einer kleinen Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss das zerkleinerte Toastbrot untermischen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts von beiden Seiten kurz scharf anbraten und danach auf ein Backblech legen. Die obere Seite der Koteletts mit Dijonsenf bestreichen und die Kräutermasse darauf verteilen. Das Fleisch circa fünf Minuten im Backofen überbacken. Danach den Backofen ausschalten und das Fleisch für weitere zehn Minuten im geschlossenen Backofen ruhen lassen. Die überbackenen Kalbkoteletts mit dem Spargelrisotto anrichten. Das Risotto mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Horst Lichter am 05. April 2013

## Kalb-Kotelett mit Pfifferlingen und Rucola

### Für 4 Personen

1 kg Kalbsrücken mit Knochen	Salz, Pfeffer	1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch	2 EL Rapsöl	300 g Pfifferlinge
2 Schalotten	50 g Speck	1 Bund Schnittlauch
200 g Rucola	20 Kirschtomaten	1 Bund Basilikum
1 TL Dijon Senf	2 EL heller Balsamico	8 EL Olivenöl
1 TL Honig		

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Kalbskarree in 250 g große Kotelettstücke schneiden. Nach Belieben salzen und pfeffern. Knoblauch schälen und andrücken. Thymian abspülen und trockenschütteln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kalbskoteletts von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Knoblauch und Thymian zugeben und im Ofen ca. 6 Minuten weitergaren. Herausnehmen, danach 2 Minuten ruhen lassen und mit dem schäumenden Bratfett begießen. Pfifferlinge putzen, Schalotten schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Speck in einer Pfanne auslassen. Butter zugeben. Schalotten zufügen und goldgelb andünsten. Pilze untermischen und c. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen und unter die Pfifferlinge mischen. Rucola und Tomaten vorsichtig waschen und trocken schleudern. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Tomaten halbieren. Für das Dressing den Senf zusammen mit Balsamico verrühren. Das Olivenöl langsam einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Den Rucola Salat vorsichtig damit beträufeln. Kalbskotelett zusammen mit den Pfifferlingen, Rucola Salat und den halbierten Kirschtomaten servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 12. August 2013

# Kalb-Koteletts mit Knoblauch und Zwiebel-Gemüse

**Für 4 Personen**

**Zwiebelgemüse:**

1 kg Zwiebeln	1 Zweig Thymian	1 Glas Weißwein
1 Tasse Gemüsebrühe	2 EL Crème-fraîche	Majoran
Butter	Salz	Pfeffer

**Kalbskotelettes:**

4 Zehen Knoblauch	1 EL Butter	1 TL Zucker
1 Kalbskotelett, mit Kn. (450 g)	2 EL Butter, geklärt	3 – 4 Zweige Thymian
Meersalz	Pfeffer	

Zwiebelgemüse:

Die Zwiebeln fein schneiden und in etwas Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Majoran und dem Thymianzweig würzen. Dann mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und reduzieren. Die Crème-fraîche unterrühren.

Kalbskotelettes:

Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Den Knoblauch in der heißen Pfanne mit Butter glasig dünsten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Etwas Salz darüber geben. Das Kalbskotelett kurz unter kaltem Wasser abspülen, damit keine Knochensplitter auf dem Fleisch sind. Mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern. In der sehr heißen, geklärten Butter von jeder Seite anbraten und dabei zwei Thymianzweige mit in die Pfanne geben. Mit einem Löffel die Thymianbutter ausschöpfen und das Fleisch während des Bratens immer wieder damit übergießen. Den Knoblauch in die Pfanne dazugeben und erhitzen. Schließlich den Knoblauch auf dem Fleisch drapieren und mit frischem Thymian dekorieren.

Lea Linster am 24. Februar 2012

## Kalb-Medaillons mit Petersilien-Zitronen-Pesto

### Für zwei Personen

400 g Kalbsfilet	150 g Zuckerschoten	4 Stangen weißer Spargel
4 Stangen grüner Spargel	4 Stangen Frühlingslauch	8 Kirschtomaten
1 Zitrone	1 weiße Zwiebel, klein	2 EL Mandelblättchen
1 EL Butter	Estragon-Essig	1 EL Olivenöl
150 ml kaltgepresstes Rapsöl	250 ml Geflügelfond	1/2 Bund Thymian
1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Kerbel	Zucker
schwarzer Pfeffer, Meersalz		

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Medaillons scheiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit dem Olivenöl von beiden Seiten abraten. Anschließend auf ein Backgitter in die Mitte des Ofens geben und für circa 20 Minuten rosa garen. Schale von der Zitrone reiben. Die Petersilie zupfen und vom Kerbel grobe Stiele abschneiden. Beides mit den Mandelblättchen sowie dem Zitronenabrieb und dem kaltgepresstem Rapsöl zu einem sämigen Pesto mixen. Das Ganze mit etwas Meersalz abschmecken. Einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Den weißen und den grünen Spargel schälen. Jeweils das untere Drittel abschneiden und beiseite legen. Vom Frühlingslauch die äußere Schicht abziehen, die Wurzel abschneiden und das größere Grün ebenfalls abschneiden und beiseite legen. Den Spargel, den Lauch sowie die Zuckerschoten nacheinander in dem Topf pochieren. Anschließend im Eiswasser abschrecken. Nun die Tomaten kurz in das kochende Wasser tauchen und ebenfalls im Eiswasser abschrecken. Anschließend die Haut abziehen. Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einem flachen Bräter anschwitzen. Anschließend mit dem Geflügelfond auffüllen, aufkochen und den Estragon-Essig hinzugeben. Das Ganze mit einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nun das Gemüse in den heißen Fond legen, beiseite ziehen und circa 15 Minuten marinieren. Anschließend das Grüne vom Frühlingslauch in feine Scheiben schneiden und in die Marinade geben. Kurz vor dem Servieren den Thymian mit der Butter in einer Pfanne aufschäumen. Das Kalbsfilet aus dem Ofen nehmen, hineingeben und zwei Minuten in der aufschäumenden Thymian-Butter aromatisieren. Zum Anrichten das Gemüse aus dem Sud heben und kurz abtropfen lassen. Die Kalbsmedaillons mit dem Petersilien-Zitronen-Pesto und dem mariniertem Frühlingsgemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Herrmann am 11. Mai 2012

## Kalb-Pfifferling-Terrine auf Rucola mit Speck-Soße

### Für 4 Personen

100 g Kalbfleisch	1 Ei	2 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer	600 g Pfifferlinge	2 Schalotten
5 EL Butter	40 ml trockener Weißwein	40 ml weißer Portwein
100 g gekochter Schinken	1/2 Bund Basilikum	1/2 Bund Kerbel
1/2 Bund Estragon	Zitronensaft	100 g Rucola
2 Tomaten	2 EL weißer Burgunderessig	4 EL Olivenöl
1 EL Nussöl	1 Prise Zucker	

### Für die Specksauce:

1/2 Bund Schnittlauch	100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	30 g Schinkenspeck	50 ml Milch

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Gute gekühltes Kalbfleisch grob schneiden und mit Ei, Crème-fraîche, etwas Salz und Pfeffer in einen Cutter geben und zu einer Farce pürieren. Dann die Masse durch ein feines Sieb streichen und kalt stellen. Die Pfifferlinge putzen, 300 g kleine Pilze aussuchen und ganz lassen. 300 g Pfifferlinge in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen, fein schneiden. In einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter die geschnittenen Pfifferlinge mit den Schalotten anbraten, mit Weißwein und Portwein ablöschen und diesen einkochen lassen. Schinken in feine dünne Streifen schneiden. Basilikum, Kerbel und Estragon abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Unter die geschmorten Pilze Schinken und Kräuter geben, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, dann auskühlen lassen. Die abgekühlten Pilze und die Kalbfleischmasse miteinander vermischen. Terrinenform (ca. 550 ml Inhalt) mit etwas Butter austreichen, mit hitzebeständiger Frischhaltefolie auslegen und die Folie ebenfalls buttern. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen mit geschlossenem Deckel im Wasserbad etwa 45 Minuten lang pochieren. Rucola waschen und abtropfen lassen. Die Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, die Haut abziehen, vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Kleine ganze Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit 2 EL Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Essig mit Oliven- und Nussöl gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Den Rucola kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Für die Specksauce:

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Crème-fraîche schaumig aufschlagen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Schinkenspeck in feine Würfel schneiden, in einer Pfanne anrösten, Schnittlauch zugeben, etwas abkühlen lassen und unter die Crème-fraîche mischen. Die Sauce mit etwas Milch verdünnen, so dass sie schön cremig ist. Zum Anrichten die Terrine in Scheiben aufschneiden. Die Specksauce in der Tellermitte verteilen, Terrine darauf setzen und marinierten Rucola, Tomatenwürfel und die gebratenen Pfifferlinge darum herum anrichten.

Jörg Sackmann 28. August 2012

## Kalb-Röllchen mit Dijon-Senf-Soße

### Für vier Portionen

#### Für die Kalbsröllchen:

4 dünne Kalbschnitzel	4 TL Dijonsenf, grob	100 g Camembert
2 EL Olivenöl	3 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer

#### Für die Dijonsensauce:

100 ml Weißwein	100 ml Kalbsfond	200 ml Sahne
1 TL Dijonsenf, grob		

#### Für den Kartoffel-Stampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	250 g Erbsen	50 g Butter
Muskatnuss, Kerbel		

Kalbschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Senf bestreichen und mit etwas Camembert belegen. Thymianblättchen darauf streuen. Zu Röllchen aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen rundum darin anbraten. Im Ofen bei 120 Grad 15 Minuten garen. Den Bratenansatz mit Weißwein ablöschen und eine bis zwei Minuten verkochen lassen. Kalbsfond und Sahne zugeben und zuletzt Dijonsenf unterrühren. Sauce sämig einkochen lassen und zuletzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen zwei Minuten mitgaren. Erbsen und Kartoffeln abgießen und in den Topf zurück geben. Butter zufügen, mit Salz und Muskatnuss würzen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Anschließend nochmals abschmecken, falls nötig. Die Kalbsröllchen aus dem Ofen nehmen, Zahnstocher entfernen und halbieren. Kalbsröllchen mit dem Kartoffel- Erbsen-Stampf auf Tellern anrichten und mit der Sauce beträufeln. Mit Kerbel garnieren.

Horst Lichter am 09. November 2013

# Kalb-Rücken mit Maronen, Ahorn-Sirup und Mais-Püree

## Für 4 Personen

600 g Maronen	800 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
6 Maiskolben	200 ml Milch	300 Geflügelbrühe
2 EL Butter	1 kleines Bund Majoran	2 EL Ahornsirup

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Maronen kreuzweise einritzen. Maronen mit der eingeritzten Seite auf ein Blech legen und im Backofen ca. 20 Minuten rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und die Maronen schälen. Für den Kalbsrücken den Backofen auf 130 Grad Ober- und Unterhitze herunterschalten. Das Kalbsrückenfilet von Haut und Sehnen befreien. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer ofenfesten Pfanne Olivenöl erhitzen. Das Fleisch darin unter Wenden ca. 12 Minuten braten. Danach den Kalbsrücken im Backofen etwa 1 Stunde garen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Von den Maiskolben die Körner vom Kolben schneiden. 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Maiskörner zugeben und kurz mit anbraten. Milch und Geflügelbrühe zugeben. Die Körner darin ca. 15 Minuten weich kochen. 6 EL Maiskörner herausnehmen und beiseite stellen. Übrige Maiskörner pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie und 4 EL Körner zugeben, erneut erhitzen. Die Maronen halbieren oder vierteln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Maronen darin ca. 3-4 Minuten braten und würzen. Den Kalbsrücken aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Den Bratenansatz durch ein Sieb passieren. und aufkochen. Majoranblättchen vom Stiel zupfen. Ahornsirup und Majoranblättchen zum Bratenfond geben. Übrige Maiskörner hineingeben. Kurz köcheln lassen und abschmecken. Braten in Scheiben schneiden. Mit Sauce, Maispüree und Maronen anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 27. November 2013

## Kalb-Rücken mit Schwarzwurzeln und Senfsaat-Gremolata

### Für 4 Personen

600 g Kalbsrücken	Meersalz	80 ml Rapsöl
1 unbehandelte Zitrone	500 g Schwarzwurzeln	weißer Pfeffer
1 Schalotte	1 EL Butter	300 ml Gemüsebrühe
100 g Sahne	50 ml Rieslingsekt	1 EL Senfsaat
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Petersilie	2 Stiele frischer Koriander
1 Stiel frische Minze	1 EL geröstetes Pistazienöl	2 EL geröstete, gehackte Pistazien
Piment d'Espelette		

Backofen auf 120 Grad (Umluft) vorheizen. Kalbsrücken abspülen, trockentupfen und von allen Seiten salzen. Mit etwas Küchengarnt in Form binden. 1 EL Öl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Kalbsrücken darin von allen Seiten anbraten. Kalbsrücken mit der Pfanne in den Backofen stellen und ca. 25 Minuten garen (Die Kerntemperatur sollte ca. 64 Grad betragen). In der Zwischenzeit die Zitrone abspülen und trockenreiben. Die Schale dünn abreiben, abdecken und beiseite stellen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Schwarzwurzeln gründlich waschen, schälen und in kaltes Zitronenwasser legen. 400 g Schwarzwurzeln zunächst in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke anschließend vierteln. Schwarzwurzelviertel in 1 EL Rapsöl bei milder Hitze goldgelb braten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Übrige Schwarzwurzeln fein schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten und Schwarzwurzeln darin andünsten. Gemüsebrühe zugeben und fast vollständig einkochen lassen. Schwarzwurzeln pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Püree zurück in den Topf geben. Sahne und Riesling unterrühren und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Gremolata Senfsaat in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und im Mixer oder mit einem Pürierstab fein zermahlen. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie, Koriander und Minze abspülen und trocken-schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Vorbereitete Zutaten mit dem übrigen Rapsöl, Pistazienöl, Pistazienkernen und Zitronenschale mischen. Mit Meersalz und Piment d'Espelette würzen. Kalbsrücken aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie abdecken, ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend in 4 Scheiben schneiden. Schwarzwurzelviertel als Rechteck auf vorgewärmten Tellern anrichten, Kalbsrückenscheiben darauf anrichten und mit der Gremolata bestreuen. Schwarzwurzelsauce mit einem Pürierstab aufschäumen und zum Kalbsrücken servieren.

Michael Kempf 11. Januar 2013



## Kalb-Ragout mit Gemüse

### Für 4 Personen

800 g Kalbfleisch	Salz	Pfeffer
1 Tl Paprikapulver	4 El Öl	1 El Butter
1-1½ El Mehl	150 ml Weißwein	500 ml Geflügelbrühe
1 Bouquet garni	1 kleiner Kohlrabi	4 Bundmöhren
250 g weißer Spargel	200 ml Schlagsahne	150 g TK-Erbesen
Zucker, Zitronensaft	1 Bund glatte Petersilie	

1. Wenn nötig, die Sehnen und das Fett vom Fleisch entfernen. Das Fleisch 2-3 cm groß würfeln. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin hellbraun anbraten, Butter zugeben und schmelzen. Fleisch mit dem Mehl bestäuben und 2 Min. bei mittlerer Hitze weiterbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Brühe auffüllen. Bouquet garni zugeben, salzen und zugedeckt 45 Min. schmoren. Inzwischen Kohlrabi und Möhren schälen und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Spargel schälen, die Enden knapp abschneiden und die Stangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Kohlrabi und Möhren 2 Min. in kochendem Salzwasser blanchieren, Spargel zugeben und 2 Min. mitblanchieren. Gemüse abgießen und abtropfen lassen. Sahne und Erbsen zum Ragout geben und kurz erwärmen. Blanchiertes Gemüse untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Petersilienblättchen grob hacken und kurz vor dem Servieren unter das Ragout mischen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Tim Mälzer am 28. 05. 2012

## Kalb-Ragout mit Möhren-Creme und Champignons

### Für 2 Personen

Für das Kalbsragout	1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe
400 g Kalbsschulter	Salz, Pfeffer	3 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	100 ml Madeira	ca. 250 ml brauner Kalbsfond
150 ml Tomatensaft	150 g kleine Champignons	2 Zweige Thymian
abgeriebene Zitronenschale	4 Lauchzwiebeln	1 EL Butter
Für die Möhrencreme	130 ml Karottensaft	1 Msp. Anissamen
1 Lorbeerblatt	1 Sternanis	1 Msp. abgeriebene Orangenschale
Salz, Pfeffer	200 g Möhren	4 EL Olivenöl

Für das Kalbsragout::

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Fleisch in ca. 6 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, Fleischwürfel darin hellbraun anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitanschwitzen. Tomatenmark zugeben und mit Madeira ablöschen. Das Ragout im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit Kalbsfond übergießen. Nach ca. 50 Minuten den Tomatensaft zugeben und noch ca. 20 Minuten garen. Karottensaft aufkochen, Anissamen zerdrücken, mit Lorbeerblatt, Sternanis, Orangenschale, Salz und Pfeffer zum Saft geben. Topf vom Herd ziehen und den Sud 10 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Für die Möhrencreme:

Die Möhren schälen und klein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Olivenöl Möhren weich dünsten. Anschließend den Sud zu den Möhren geben und fein pürieren, 2 EL Olivenöl untermischen und abschmecken. Die Champignons putzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und zugeben. Mit etwas Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Lauchzwiebeln waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen und würzen. Möhrencreme in die Mitte des Tellers geben, das Ragout mit der Sauce darauf geben. Das Gericht mit Champignons und den jungen Lauchzwiebeln garnieren.

Jörg Sackmann 20. März 2012

# Kalb-Ragout mit Orangen-Chili-Möhren und Tagliatelle

## Für vier Portionen

### Für das Kalbsragout:

700 g Kalbsfilet	2 Zwiebeln	Salz, Pfeffer
4 EL Olivenöl	1 EL Mehl	100 ml Weißwein
300 ml Kalbsfond	100 g Crème-fraîche	2 EL Zitronensaft
$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel		

### Für die Tagliatelle:

250 g frische Tagliatelle	30 g Butter
---------------------------	-------------

### Für die Orangen-Chili-Möhren:

500 g Bundmöhren	1 rote Chilischote	2 EL Olivenöl
120 ml Orangensaft	30 g kalte Butterflöckchen	1-2 TL Zucker
Salz		

Das Fleisch in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Esslöffel Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und das Fleisch darin in zwei Portionen rundum goldbraun anbraten. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen und im restlichen Olivenöl die Zwiebeln glasig dünsten. Mehl zugeben und unter Rühren zwei bis drei Minuten anrösten. Fleisch dazugeben, noch einmal kurz anbraten, mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Fond auffüllen, kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze 10 bis 15 Minuten schmoren lassen. Crème-fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vier Stiele Kerbel für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel grob hacken und unter das Fleisch mischen. Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen und in 30 Gramm Butter anschwemmen. Für die Orangen-Chili-Möhren die Bundmöhren waschen, schälen, längs halbieren. Chili längs halbieren, entkernen und quer in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einem breiten flachen Topf erhitzen und die Chilistreifen mit dem Zucker kurz andünsten. Mit Orangensaft auffüllen. Möhren dazugeben, leicht salzen und bei milder Hitze in 10 bis 15 Minuten zugedeckt bissfest garen. Butter nach und nach in Flöckchen mit einem Schneebesen in den heißen Sud einrühren und den Sud damit binden. Ragout mit den Orangen-Chili-Möhren und den Tagliatelle auf Tellern anrichten. Mit den restlichen abgezupften Kerbelblättern dekorieren.

Horst Lichter am 06. Juli 2013

## Kalb-Roulade mit Shiitake-Füllung und Karotten-Gemüse

### Für 2 Portionen

2 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Kalbsschnitzel
1 EL Senf	2 EL Olivenöl	1 Bund Karotten
1 TL Zucker	50 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für die Füllung die Pilze und die Schalotten klein schneiden. Petersilie fein hacken. Alles in der Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsschnitzel leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Senf bestreichen und die Füllung darauf verteilen. Das Fleisch aufrollen, mit Küchengarb oder Zahnstocher binden und in einer Pfanne im heißen Olivenöl kurz von allen Seiten anbraten. Im 120 Grad heißen Ofen etwa sechs Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Den Zucker leicht karamellisieren und dann die Karotten mit dem restlichen Olivenöl anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Karotten weichdünsten, mit frisch gehackter Petersilie verzieren und mit der Kalbsroulade servieren.

Tipp:

Das Kalbsschnitzel in Klarsichtfolie plattieren, dann bleiben keine Fleischreste im Plattiereisen kleben! Statt der Shiitake-Pilze können Sie auch Champignons

Steffen Henssler am 20. September 202012

# Kalb-Rouladen mit Orangen-Soße und Butter-Nudeln

## Für zwei Personen

8 Kalbsmedaillons	200 g Bandnudeln	100 g Bacon
250 g Feldsalat	1 Orange	3 Schalotten
8 Salbeiblätter	1 EL Pinienkerne	45 g Butter
1 EL Butterschmalz	1 TL Körnersenf	1 TL Dijon-Senf
1 TL Senf	1 TL Honig	50 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein, trocken	6 EL Olivenöl	2 EL alter Balsamico-Essig
Muskatnuss, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in ausreichend Salzwasser garziehen lassen. Zwei der Schalotten abziehen und fein hacken. Die Orange waschen trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Ein Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin glasig dünsten. Die Hitze herunter drehen und etwas Orangenabrieb und den Körnersenf mit den Schalotten verrühren und abkühlen lassen. Die Kalbsfiletmedaillons waschen, trocken tupfen und plattieren. Die Salbeiblätter waschen und trocken tupfen. Die Medaillons mit Pfeffer würzen, mit der Schalotten-Mischung bestreichen, je ein Salbeiblatt darauf legen und aufrollen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Die Rouladen mit Salz und Pfeffer rundum würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfiletrouladen darin von allen Seiten scharf anbraten. Die Rouladen dann für circa 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und mit Orangensaft sowie dem Gemüsefond auffüllen. Bei großer Hitze auf die Hälfte reduzieren lassen. Kurz vor dem Servieren den Dijon-Senf sowie 30 Gramm der Butter in die heiße Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen. Zwei Esslöffel Butter in einer großen Pfanne auslassen und die Nudeln darin schwenken. Mit etwas frisch geriebener Muskatnuss und Salz würzen. Feldsalat putzen, abbrausen und mit Küchenkrepp abtupfen. Die übrige Schalotte abziehen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Für das Dressing das Olivenöl, den Balsamico-Essig und den Senf gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen und den Bacon darin kross ausbraten, aus der Pfanne nehmen und auf ein Küchenkrepp legen. Die Pfanne mit Küchenkrepp säubern und die Pinienkerne darin goldgelb rösten. Kurz vor dem Servieren, den Feldsalat und die Schalotte mit dem Dressing vermengen und mit Pinienkernen und Speckstreifen bestreuen. Die Kalbsfiletrouladen mit den Butternudeln auf Tellern anrichten, das Fleisch mit der Orangensauce beträufeln. Den Salat in einem extra Schälchen anrichten und beides servieren.

Horst Lichter am 01. Februar 2013

## Kalb-Rouladen mit Pfifferlingen und Geitost

### Für 4 Personen

300 g frische Pfifferlinge	2 Schalotten	4 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	100 g Geitost (Käse aus Norwegen)	600 g Kalbsrücken
1 Prise Schwarzkümmel	1 Bund Majoran	3 Halme Zwiebellauch
300 ml Kalbsbrühe	1 EL Crème-fraîche	

Den Backofen auf 120 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Pfifferlinge gut putzen und die Hälfte der Pilze grob hacken. Schalotten schälen und fein schneiden. Die gehackten Pfifferlinge in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten, eine fein geschnittene Schalotte zugeben und mit anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen. Den Geitost in kleine Würfel schneiden oder grob raspeln und mit den gebratenen Pfifferlingen vermischen. Den Kalbsrücken entgegen der Faser in dünne Scheiben schneiden, falls notwendig leicht plattieren. Die Fleischscheiben mit Salz und einer Prise gemörsertem Schwarzkümmel würzen. Darauf die gebratenen Pilze geben und zu Rouladen aufrollen. Mit einer Rouladennadel oder Küchengarnt fixieren. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Rouladen rundherum goldbraun anbraten, in eine feuerfeste Form legen und bei 120 Grad im vorgeheizten Ofen fertig garen. Majoran abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebellauch waschen, putzen und fein schneiden. Das Fett aus der Fleischpfanne abschütten, 1 EL Butterschmalz zugeben und eine geschnittene Schalotte anschwitzen. Majoran untermischen und mit Kalbsbrühe ablöschen, leicht einkochen lassen, dann 1 EL Crème Fraiche zugeben und die Sauce abschmecken. Die Restlichen Pfifferlinge in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten, Zwiebellauch untermischen und mit braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen mit der Sauce und den gebratenen Pfifferlingen anrichten. Dazu passen Perlgraupen.

Jacqueline Amirfallah 22. August 2012

# Kalb-Rouladen, Shiitake, Semmel-Knödel, Ingwer-Butter

## Für vier Personen

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	100 g Shiitake
80 g Butter	5 Zweige Zitronenthymian	4 Kalbsschnitzel, je 160 g
2 EL Dijonsenf, grob	50 ml Olivenöl	50 ml Sojasauce
150 ml Kalbsfond	2 EL Honig	40 g Ingwer, frisch
250 g Brötchen, altbacken	200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)
1 Bund Koriander	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer	Chili	

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Schalotten sowie eine Knoblauchzehe schälen und zusammen mit den Shiitake fein hacken. Den Zitronenthymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Schalotten, Knoblauch und Shiitake in einer Pfanne mit 30 Gramm Butter anschwitzen, die Zitronenthymianblättchen zugeben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei leicht geölten Frischhaltefolien dünn plattieren, die Folie danach abziehen. Anschließend das Fleisch dünn mit Dijonsenf bestreichen und die Shiitakefüllung darauf verteilen. Zu Rouladen aufrollen, dabei die Ränder einschlagen, damit die Füllung nicht austreten kann. Mit Küchengarn zubinden und in einer Pfanne in 30 Milliliter heißem Olivenöl rundum anbraten. Danach auf ein Backofengitter legen und im Backofen zehn Minuten garen. Wenn die Rouladen gar sind, das Küchengarn entfernen und die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Gramm Ingwer schälen und fein reiben. Für die Sauce den Bratansatz in der Pfanne mit der Sojasauce und dem Kalbsfond ablöschen. Den Honig und Ingwer zugeben. Bei mittlerer Hitze sämig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Für die Semmelknödel die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Zwei Schalotten und eine Knoblauchzehe schälen und würfeln. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend mit der Milch ablöschen und einmal aufkochen. Nun die heiße Milchmischung über die Brötchenwürfel gießen. Den Korianer abbrausen und trocken tupfen. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und die Blätter klein hacken. Zusammen mit den Eiern zugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles gut mischen und zehn Minuten durchziehen lassen. Mit angefeuchteten Händen die Masse zu Knödeln formen. In einem genügend großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen. Die Knödel hineingeben und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne 30 Gramm Butter erhitzen und die Knödel darin unter Schwenken anbraten. Von zwei Zweigen Zitronenthymian die Blätter abziehen und darüber streuen. Die Knödel mit den Rouladen auf Tellern anrichten, mit der Soja-Ingwerbutter beträufeln und servieren.

Johann Lafer am 03. März 2012

# Kalb-Rouladen

## Für 4 Personen:

### Kalbsroulade:

4 Sch Kalbsfilet, je 150 g	4 Schalotten	100 g Sellerie
100 g Möhren	120 g Risottoreis	120 ml Kalbsfond
100 ml Sahne	50 ml Portwein, weiß	1 Zehe Knoblauch
1 TL Thymian	1 TL Oregano	1 Bund Basilikum
50 g Butter	120 g Parma-Schinken	4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

### Paprikaragout:

1 Schote Paprika, rot	1 Schote Paprika, gelb	1 Schote Paprika, grün
1 Schalotte	2 EL Olivenöl	100 g Butter
100 ml Kalbsfond	1 Knoblauchzehe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Kalbsroulade:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Kalbsfiletscheiben von beiden Seiten flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Kochtopf zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Schalottenwürfel andünsten. Den Reis dazu rühren und kurz anschmoren. Staudensellerie und Möhren klein schneiden und unter den Reis mischen. Mit dem Portwein ablöschen. Den Kalbsfond aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei schwacher Hitze quellen lassen. Sahne und Knoblauch untermischen. Thymian und Oregano hacken und ebenfalls dazugeben. Die Fleischscheiben aufrollen und mit jeweils einer dünn geschnittenen Parma-Schinkenscheibe, frischen Basilikumblättern und dem Risotto belegen. Die Fleischscheiben aufwickeln und mit einem Holzspieß feststecken. Zwei Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Rouladen von allen Seiten anbraten. Im Backofen 15 bis 20 Minuten braten. Die Kalbsrouladen aus dem Backofen nehmen und das Bratfett abgießen. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und die Rouladen schwenken.

Paprikaragout:

Alle Paprikaschoten waschen und säubern. Die Paprika und die Schalotten in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einen Topf geben und erhitzen. Die Paprika und die Schalotte leicht schmoren. Kalbsfond dazugießen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Bei schwacher Hitze bissfest garen. Sahne untermischen und etwas einkochen lassen. Butter in kleinen Stücken einschwenken. Rouladen in circa zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden und auf dem Paprikaragout anrichten.

NN am 10. März 2012

## Kalb-Schnitzel mit Bohnenkraut-Panade und Bohnen-Salat

### Für 4 Personen

100 g weiße Cannellinibohnenkerne	200 ml Gemüsebrühe	1 kg dicke Bohnen in der Schote
300 g breite Bohnen	400 g grüne Bohnen	1/2 TL Natron
Salz, Pfeffer	1 TL Senf	2 EL weißer Balsamico
5 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Bohnenkraut	5 Scheiben Toastbrot
600 g Kalbsrücken	2 Eier	Mehl
2 EL Butterschmalz	3 Schalotten	150 g Crème-fraîche

Die weißen Cannellinibohnen über Nacht einweichen. Die Bohnen in Gemüsebrühe weich kochen, abspülen und abtropfen lassen. Die dicken Bohnenkerne aus den Schoten lösen und die Kerne blanchieren, dann die Bohnenkerne aus der Haut drücken. Die breiten und grünen Bohnen putzen, die breiten Bohnen in Rauten schneiden. Die Bohnen jeweils in Salzwasser mit etwas Natron gar kochen, in Eiswasser abkühlen. Aus Senf, Essig, Sonnenblumenöl eine Vinaigrette mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und alle vier Bohnensorten vermischen und damit marinieren. Bohnenkraut abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Das Brot im Cutter fein mahlen am Ende die Bohnenkrautblättchen zugeben. Kalbsrücken ausparieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Eier auf einem Teller verquirlen. Die Kalbsrückenscheiben salzen, erst in Mehl wenden und dann durch das Ei ziehen und zuletzt in der Bohnenkrautpanade wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin bei schwacher Hitze knusprig braten. Die Schalotten schälen, eine fein würfeln, die anderen fein reiben und mit Crème-fraîche mischen, mit Salz abschmecken.

Jacqueline Amirfallah am 19. Juni 2013

## Kalb-Schnitzel mit Knusper-Panade und Möhren-Gemüse

### Für 2 Personen

500 g Möhren	2 Schalotten	1 EL Butter
Salz, Zucker	1/2 Bund Liebstöckel	60 g Panko-Mehl
4 Kalbsschnitzel à 80 g	Pfeffer	1 EL Mehl
1 Ei	2-3 EL Butterschmalz	

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die Möhren zugeben, mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. (Evtl. 2-3 EL Wasser zugeben.) Liebstöckel abspülen, trocken schütteln, fein hacken und mit dem Panko-Mehl mischen. Die Kalbsschnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch ein verquirltes Ei ziehen und in den Kräuterbröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Schnitzel von beiden Seiten braten. Die gedünsteten Möhren abschmecken und mit den Schnitzeln anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.

Jacqueline Amirfallah 07. März 2012

# Kalb-Schnitzel mit Limetten-Soße und Salbei-Nudeln

## Für 4 Personen

### Für die Nudeln:

200 g Mehl	6 Eigelb	2-3 EL Olivenöl
Salz		

### Für die Limettensauce:

3 unbehandelte Limetten	20 g Butter	2 EL Mehl
150 ml Geflügelfond	100 g Sahne	

### Für die Salbeibutter:

75 g Butter	3 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer
Basilikumblätter		

### Für die Schnitzel:

600 g Kalbfleisch	Salz, Pfeffer, Mehl	4 Eigelb
1 Ei	Pflanzenöl, Semmelbrösel	3 EL Butter

Für die Nudeln:

Das Mehl mit den Eigelben, dem Olivenöl und dem Salz zu einer glatten Masse verkneten. In Folie einschlagen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Limettensauce:

Limetten abspülen und trockenreiben. Die Limettenschale dünn abreiben und kühl stellen. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren und etwas anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Sahne dazu geben. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und danach mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

Für die Salbeibutter:

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Salbeiblätter zugeben und ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren. Die Tagliatelle kochen, abgießen und in der Salbeibutter schwenken.

Für die Schnitzel:

Kalbsoberschale trocken tupfen und parieren. Dann in 4 Stücke teilen und flach klopfen. Die Schnitzel würzen, zuerst in Mehl, danach in verquirltem Ei und zuletzt in Semmelbröseln panieren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin unter stetigem Schwenken goldgelb braten. Kurz vor dem Anrichten Limettenschale in die Sauce geben. Zum Anrichten die Nudeln mit einer Fleischgabel zu einem Nest aufrollen, in die Mitte des Tellers legen, die Kalbsschnitzel darauf legen und die Limettensauce mit einem Löffel darum verteilen. Mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013

## Kalb-Schnitzel mit Spargel-Ziegenkäse-Füllung

### Für 2 Portionen

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	2 Stangen Spargel	1 Schalotte
50 g Ziegenfrischkäse	3 Eier	2 Zweige Thymian
150 g Paniermehl	150 g Mehl	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schnitzel plattieren und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Den rohen Spargel schälen und über die grobe Seite einer Vierkante reiben. Die Schalotte abziehen, fein schneiden und zu den Spargelraspeln geben. Die Eier trennen und das Eigelb zu der Spargel-Schalotten-Mischung geben. Den Ziegenkäse ebenfalls unterheben und verrühren. Die Thymianblätter zupfen und ebenfalls dazu geben. Zum Schluss das Paniermehl untermengen. Die Masse auf der Hälfte der beiden Schnitzel verteilen, dann das Schnitzel einschlagen und die Seiten fest andrücken. Die Schnitzeltaschen in Mehl wenden und leicht abklopfen. Zwei Eier aufschlagen, verrühren, das mehlierte Schnitzel in der Eimasse wenden und schließlich in Paniermehl wenden. Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzeltaschen darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Damit die Füllung gar wird, die Schnitzel im Ofen etwa zehn Minuten fertig garen. Die Schnitzeltaschen aufschneiden, auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 03. Mai 2013

# Kalb-Schnitzel, Kräuter-Butter, Bratkartoffeln, Bohnen

## Für 2 Personen

### Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Schalotte
2 EL Butterschmalz	Pfeffer	

### Für die Kräuterbutter:

1 Knoblauchzehe	50 g Butter	4 TL Kräuter, gehackt
Salz, Pfeffer	1 Msp. edelsüßes Paprika	

### Für die Bohnen:

200 g grüne Bohnen	Salz	1 EL Butter
2 EL Gemüsebrühe	Pfeffer	1 Schweinenetz
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	1 TL Thymianblättchen
Pfeffer		

### Für die Kalbschnitzel:

2 Kalbschnitzel (à 150 g )	1 Ei	Mehl 60 g
frisch geriebene Toastbrotbrösel	2 EL Rapsöl	

Für die Bratkartoffeln: Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Abgießen, pellen und in Scheiben schneiden.

Für die Kräuterbutter:

Knoblauch schälen und fein hacken. Die weiche Butter mit Knoblauch, den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren. Kräuterbutter beiseite stellen.

Für die Bohnen: Bohnen putzen, waschen und in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen und kurz in Eiswasser tauchen, damit die grüne Farbe erhalten bleibt. Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erwärmen. Bohnen und Brühe zugeben und ca. 1-2 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen herausnehmen, abtropfen lassen. Je 3-4 Bohnen zu Bündeln zusammenfassen. Die Spitzen abschneiden, so dass eine gleichmäßige Form entsteht. Schweinenetz waschen, trockentupfen. Bohnenbündel jeweils in ein Stück Schweinenetz einwickeln und beiseite stellen. Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne mit offenem Griff erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Bohnenbündel und Thymian zugeben. Etwa 1 Minute schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles in den Backofen geben und c. 5 Minuten garen.

Für die Bratkartoffeln: Schalotte schälen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln darin, von allen Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Nach 2 Minuten Schalotten zugeben, mit braten und alles würzen.

Für die Kalbschnitzel: Die Schnitzel abspülen und trocken tupfen. Das Fleisch leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Ei in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Weißbrotbrösel auf Teller geben. Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei wenden und zuletzt mit den Bröseln panieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 1 Minute braten. Herausnehmen und das Öl wegschütten. Kräuterbutter in die Pfanne geben Schnitzel zugeben und bei sanfter Hitze, von beiden Seiten, weitere ca. 2-3 Minuten braten. Die Schnitzel herausnehmen, mit der Kräuterbutter beträufeln. Mit Kartoffeln und Bohnen anrichten.

Otto Koch am 10. Mai 2013



# Kalb-Tafelspitz mit Rote Bete, Rosenkohl

## Für 4 Personen

### Tafelspitz:

1 Milchkalbstaftelspitz	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 Zehe Knoblauch	Pfeffer
Salz		

### Meerrettich-Brotchips:

0,5 Graubrot	2 EL Meerrettich	100 ml Olivenöl
1 Bund Schnittlauch		

### Rosenkohl:

100 g Rosenkohl	20 g Butter	Muskatnuss
Zucker	Salz	

### Apfel-Rosmarinpüree:

2 Äpfel	50 ml Apfelsaft	1 Zweig Rosmarin
Zucker	Butter	

### Rote Bete:

10 Rote-Bete, klein	30 g Butter	40 ml Himbeeressig
100 – 200 ml Geflügelbrühe	0,5 Orange, unbehandelt	1 Tonkabohne
Zucker	Salz	

### Soße:

300 g Rote Bete	150 g Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch, jung
2 EL Butter	1,5 g Cumin	1,5 g Sumach
1 Lorbeerblatt	50 ml Apfelsaft	50 g Himbeermark
1 l Geflügelbrühe	1 EL Sahne, geschlagen	1 EL Butter, braun
0,5 Zitrone	Cayennepfeffer	Zucker
Salz		

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Tafelspitz:

Den Tafelspitz von beiden Seiten in Butter anrösten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben und das Fleisch arosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch auf ein Gitter legen und im vorgeheizten Backofen 40 bis 45 Minuten garen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Meerrettich-Brotchips:

Das Brot der Länge nach halbieren und im Froster anfrieren. Anschließend auf der Aufschnittmaschine (Stufe zwei) in dünne Scheiben schneiden. Die Brotscheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech nebeneinander auslegen. Im vorgeheizten Backofen circa vier bis fünf Minuten backen. Den Meerrettich mit dem Öl mixen und in einem Glas zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Die Brotchips vor dem Servieren mit Meerrettichöl beträufeln und mit Schnittlauch garnieren.

Rosenkohl:

Den Rosenkohl putzen, den Strunk entfernen und die einzelnen Blätter abzupfen. Anschließend kühl aufbewahren, damit diese nicht welk werden. Vor dem Servieren in Butter schwenken. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss würzen.

Apfel-Rosmarinpüree:

Die Äpfel schälen, entkernen und in große Stücke schneiden. Die Apfelstücke in etwas Butter farblos anschwitzen und mit ein wenig Zucker bestreuen. Den Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit Apfelsaft ablöschen und mit Rosmarin aromatisieren. Anschließend alles zusammen leise köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind. Den Rosmarin entfernen und das Ganze fein mixen. Den Backofen auf 180 bis 200 Grad Umluft vorheizen.

Rote Bete:

Die Rote Bete schälen und vierteln. In einer Pfanne mit Butter kurz anschwitzen und mit dem Himbeeressig ablöschen. Danach mit der Hälfte der Gemüsebrühe auffüllen und mit Salz und Zucker abschmecken. Einen Streifen Schale aus der Orange herausschneiden, dazugeben und ein wenig Tonkabohne reinreiben. Die Pfanne mit Deckel auf einem Gitter circa eineinhalb bis zwei Stunden in den Ofen schieben. Zwischendurch immer wieder schwenken und gegebenenfalls Flüssigkeit nachfüllen.

Soße:

Die Rote Bete zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in einem Esslöffel Butter hell anschwitzen. Cumin, Sumach, Lorbeerblatt, eine Prise Salz und Zucker zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Apfelsaft ablöschen, das Himbeermark dazugeben und mit Geflügelbrühe aufgießen. Das Ganze 45 Minuten leise kochen lassen. Anschließend alles mixen und durch ein Sieb passieren. Vor dem Servieren aufkochen, mit Sahne, einem Esslöffel Butter, der braunen Butter, Cayennepfeffer und einem Spitzer Zitronensaft aufmixen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Ali Güngörmüs am 20. Januar 2012

# Kalb-Tafelspitz, Pfifferlinge, Lauch-Kartoffel-Püree

## Für 4 Personen

### Für den Tafelspitz:

800 g Kalbstafelspitz	2 l Rinderbrühe	1 Karotte
1 Petersilienwurzel	1/2 Stange Lauch	1 Knoblauchzehe
1 kleine Zwiebel	2 Zweige Thymian	1 Zweig Majoran
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	1 EL Speisestärke
1 EL kalte Butter	Salz, Pfeffer	

### Für das Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1 EL flüssige Butter	3 EL Olivenöl	1 TL Meerrettich, gerieben
100 ml Milch	Pfeffer	

### Für die Pfifferlinge:

300 g Pfifferlinge	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
3 EL Butter	Salz, Pfeffer	

Für den Tafelspitz::

Schmortopf aus Ton 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. (Wird ein Schmortopf aus Gusseisen verwendet, muss dieser nicht eingeweicht werden.) Den Tafelspitz ungewürzt in den Schmortopf geben, soviel Rinderbrühe angießen, dass das Fleischstück vollständig mit Flüssigkeit bedeckt ist. In den Ofen geben und auf 250 Grad aufheizen, zugedeckt so ca. 40 Minuten garen. Dann die Ofentemperatur auf 180 Grad zurückstellen und weitere 60 Minuten garen. Dann die Temperatur auf 120 Grad zurückstellen und weitere 60 Minuten garen, dabei evtl. noch etwas Brühe oder Wasser nachgießen, den Tafelspitz aber nicht mehr mit Flüssigkeit bedecken. In der Zwischenzeit Karotte, Petersilienwurzel und Lauch waschen, putzen, bzw. schälen und in grobe Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebel schälen. Thymian und Majoran abspülen und trocken schütteln. In den letzten 30 Garminuten Gemüse, Zwiebel und Knoblauch mit Kräutern, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben. Nach der Garzeit mit einer Fleischgabel testen, ob der Tafelspitz gar ist. Lässt sich die Fleischgabel leicht aus dem Fleisch wieder herausziehen, ist der Tafelspitz gar. Geht die Fleischgabel nur schwer wieder heraus, noch ca. 30 Minuten weiter garen. Den gegarten Tafelspitz herausnehmen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt bei 55 Grad im Ofen warm stellen. Die Flüssigkeit aus dem Schmortopf durch ein Sieb in einen Topf passieren. Stärke mit 2 EL kaltem Wasser anrühren, in den Fond geben aufkochen und binden. Die Sauce mit 1 EL kalter Butter verfeinern und abschmecken. Für das Lauch- Kartoffelpüree Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. In der Zwischenzeit Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Flüssige Butter mit Olivenöl mischen, Schnittlauch und Meerrettich untermischen, mit einer Prise Salz abschmecken. Die Milch erwärmen. Die Kartoffeln abschütten, durch eine Kartoffelpresse drücken, die heiße Milch und das Schnittlauchöl untermischen. Das Püree mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pfifferlinge:

Pfifferlinge gut putzen und evtl. halbieren. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne mit je 1 EL Butter die Pfifferlinge portionsweise (auf 3 x) anbraten, jeweils etwas Schnittlauch und Petersilie untermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Tafelspitz aufschneiden, auf Teller geben und mit der Sauce übergießen. Pfifferlinge auf die Tafelspitzscheiben geben und das Lauch-Kartoffelpüree dazu reichen.

Jörg Sackmann 10. Juli 2012

## Kalb-Tafelspitz, Sauce Choron, gebratene Kartoffeln

### Für 2 Personen

500 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
300 g kleine Kartoffeln	10 Pfefferkörner	2 Schalotten
100 ml Weißwein	5 Zweige Estragon	1 Tomate
500 g Kohlrabi	100 g Butter	1 TL Zucker
70 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
2 Eigelb	1 Prise Muskat	

Den Backofen auf 70 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 2 Stunden weiter garen. Im Kern sollte das Fleisch nachher rosa sein. Die Kartoffeln kochen und anschließend pellen. Für die Sauce Pfefferkörner grob zerstoßen. Schalotten schälen, fein schneiden und mit Weißwein, 4 Zweigen Estragon und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Bei starker Hitze ca. um 3/4 einkochen lassen. Den eingekochten Weinfond durch ein feines Sieb passieren. Tomate mit heißem Wasser überbrühen, Schale abziehen, Tomate vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Kohlrabi waschen, schälen und in Streifen schneiden. In einem Topf 1 EL Butter erhitzen Kohlrabi zugeben, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit 70 ml Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten dünsten. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. 80 g Butter in einem Topf zerlassen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Butterschmalz wie Bratkartoffeln braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reduzierten Weinfond zusammen mit den Eigelben in einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Dann langsam die flüssige Butter unterrühren, Tomatenwürfel unterheben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rest Estragon fein hacken und untermischen. Kohlrabigemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Das Fleisch in Tranchen von ca. 1 cm Stärke aufschneiden, mit Kohlrabigemüse und den zu Türmchen aufgestapelten Kartoffeln und Sauce anrichten.

Otto Koch 15. Juni 2012

# Kalb-Zunge im Nuss-Mantel, Schnittlauch-Schmand, Salat

## Für zwei Personen

1 gare Kalbszunge	50 g Speck	2 Kartoffeln
1 weiße Speisezwiebel	2 unbehandelte Zitronen	2 Eier
100 g Feldsalat	1 Bund Schnittlauch	6 Zweige Thymian
100 g Mehl	100 g Mandelmehl	100 g Semmelbrösel
50 g gehackte Haselnusskerne	1 EL Senf	3 EL Crème-fraîche
200 g cremiger Schmand	1 EL Butterschmalz	5 EL Butter
300 ml Gemüsefond	3 EL Weißweinessig	40 ml Walnussöl
60 ml Olivenöl	Pfeffer, Salz	

Zunächst die Kalbszunge waschen, trocken tupfen, die Spitzen und das Ende abschneiden und beiseite legen. Aus dem Mittelstück circa zwei Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Danach die Eier verquirlen. Anschließend den Thymian waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen. Im Anschluss etwas Schale von der Zitrone abreiben. Die Thymianblätter mit dem Zitronenabrieb zu den verquirlten Eiern geben. Im Anschluss die Semmelbrösel mit dem Mandelmehl und den gehackten Walnusskernen vermischen. Das Mehl in eine flache Schale geben und die Kalbsmedaillons darin wenden. Danach durch die Thymian-Zitronen-Eier-Masse ziehen und mit den Semmelbröseln von allen Seiten vorsichtig panieren. Für den Schnittlauch-Schmand den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Die Schnittlauchringe mit dem Schmand verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Anschließend den Feldsalat putzen und großzügig in einer großen Schüssel mit Wasser waschen. Den Salat in einem Sieb abtropfen lassen. Danach die weiße Speisezwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Nun das Butterschmalz in einen Topf geben und die Zwiebel darin glasig dünsten. Danach den Speck zu den Zwiebeln geben und mit andünsten. Im Anschluss die Zwiebel-Speck-Mischung mit dem Gemüsefond auffüllen und aufkochen lassen. Währenddessen die Kartoffeln schälen, in circa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden und in den kochenden Gemüsefond geben. Das Ganze mit einem Deckel verschließen und die Hitze reduzieren, sodass die Kartoffeln leicht gar ziehen können. Wenn die Kartoffeln gar sind, das Speckstück entfernen, den Topf von der Flamme nehmen und etwas abkühlen lassen. Im Anschluss den Senf und den Weißweinessig dazugeben und mithilfe eines Pürierstabs die Kartoffeln samt der Brühe sämig mixen. Dabei langsam das Olivenöl sowie 30 Milliliter des Walnussöls einlaufen lassen. Das Kartoffeldressing vorsichtig in eine Schüssel umfüllen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Crème-fraîche verfeinern. Im Anschluss die panierte Kalbszunge in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter von allen Seiten anbraten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Währenddessen den Feldsalat in eine Schüssel geben und mit etwas Abrieb einer Zitrone, einer kleinen Prise Salz sowie einem Esslöffel des Walnussöls marinieren. Die Kalbszunge im Nussmantel mit dem Feldsalat auf einem Teller anrichten. Den Feldsalat mit dem Kartoffeldressing beträufeln, das Ganze mit einer Nocke des Schnittlauch-Schmands garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 25. Januar 2013

# Kalter gebratener Kalb-Rücken mit Liebstöckel-Marinade

## Für 4 Personen

1 kg große festk. Kartoffeln	4 Blatt Gelatine	500 ml Gemüsebrühe
1 Bund Liebstöckel	Salz, Pfeffer	600 g Kalbsrücken
7 EL Rapsöl	1 Ei (Zimmertemperatur!)	1 TL Senf
1 EL Zitronensaft	150 ml Sonnenblumenöl	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	2 große Möhren	3 Schalotten
6 EL Apfelessig	Zucker	1 l Pflanzenöl

Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 4-8 cm lange und 1 cm dicke Stäbchen schneiden, in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die übrig gebliebenen Abschnitte der Kartoffeln in Gemüsebrühe garen. Liebstöckel abspülen, trockentupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen. Liebstöckel fein hacken. Die Hälfte der Liebstöckelblättchen zu den Kartoffeln geben und alles pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffelmischung erneut aufkochen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Kartoffelmischung in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Form (ca. 1 Liter Inhalt) geben und im Kühlschrank erkalten lassen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Den Kalbsrücken abspülen, trockentupfen und parieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten schmoren. Herausnehmen und abkühlen lassen. Für die Mayonnaise Ei in eine Schüssel geben und mit Senf, Weißweinessig und etwas Salz und Pfeffer verrühren. Mit dem Schneebesen zuerst langsam, dann in dünnem Strahl Sonnenblumenöl unterschlagen, bis die Mayonnaise fest und glänzend ist. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken und unterrühren. Mayonnaise abschmecken und bis zum Servieren kühl stellen. Möhren waschen, schälen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. 1 EL Öl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Möhren zufügen und ca. 8 Minuten weich dünsten. Übrige Liebstöckelblättchen mit Apfelessig und 4 EL Rapsöl verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelstäbchen mehrmals waschen (um die Stärke zu entfernen). Kartoffelstäbchen trockentupfen. Anschließend in reichlich Pflanzenöl zweimal frittieren. Beim ersten Mal bei einer Temperatur von ca. 140 bis 180 Grad, bis sie blassgelb sind. Abkühlen lassen. Beim zweiten Mal bei etwa 190 bis 200 Grad, goldgelb und knusprig braten. Die Pommes sind optimal, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. (Frittiert man sie in einem Durchgang, werden sie innen nicht gar oder außen zu dunkel. Werden zu viele Pommes gleichzeitig ins Fett gegeben, kühlt es stark ab und die Kartoffeln saugen zu viel Fett auf) Vor dem Servieren die Pommes frites abtropfen lassen und salzen. Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden (am besten mit der Aufschnitt/ Brotmaschine) und die Liebstöckelmarinade darüber träufeln. Das Kartoffelgelee aus der Form nehmen und in Stäbchenform schneiden. Kalbsrücken, Möhren und Pommes frites anrichten. Kräutermayonnaise dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 24. Juli 2013

## Karamellisierter Sommerlauch mit Kalb-Steak

### Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Salz	6 Stangen junger Lauch
3 EL Butter	10 schwarze Oliven	350 g Kalbsrücken
Pfeffer	1 EL Butterschmalz	300 ml Kalbsbrühe
100 ml Milch	Muskat	1 TL Honig

Den Backofen auf 120 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Lauch putzen, waschen und in ca. 10 cm lange Stücke schneiden. Vom weißen Teil vorsichtig einige äußere Ringe abziehen, so das Röhrchen entstehen. Die Lauchröhrchen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen. Die weißen Lauchreste fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter braten, mit einer Prise Salz würzen. Oliven fein hacken. Kalbfleisch in vier Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten anbraten. Dann in eine hitzefeste Form geben und im Backofen bei 120 Grad ca. 10 Minuten garen, anschließend kurz ruhen lassen. In der Pfanne den Bratensatz mit Kalbsbrühe ablöschen und um die Hälfte einkochen. Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abschütten und durch eine Presse drücken. Milch untermischen und das Püree mit Salz und Muskat abschmecken. Den gebratenen Lauch und gehackte Oliven drunter mischen. Grüne Lauchstücke in einer Pfanne mit 1 EL Butter braten, mit Salz würzen. 1 TL Honig zugeben und diesen goldgelb karamellisieren. Die Sauce abschmecken und mit 1 EL Butter binden. Einen Teil vom Püree in den Spritzbeutel geben und vorsichtig in die Lauchröhren spritzen. Auf einem Teller das Fleisch mit der Sauce anrichten. Karamellisierten Lauch, Püree in den Röllchen und restliches Püree anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah 29. August 2012

## Mediterranes Kalb-Gulasch, gebratene Kartoffel-Würfel

### Für 2 Personen

400 g Kalbfleisch (aus der Keule)	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
150 g Tomaten	1 kleine Aubergine	1 mittelgroße Zucchini
1 rote Paprika	6 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver	2 Stiele Thymian	Salz, Pfeffer
10 große schwarze Oliven	300 g Kartoffeln	4 Stiele Blattpetersilie

Das Kalbfleisch von evtl. noch vorhandenen Sehnen und Fett befreien. Fleisch würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten einritzen und in heißes Wasser geben. Herausnehmen und kalt abspülen und häuten. Tomaten vierteln, entkernen und fein würfeln. Aubergine, Zucchini und rote Paprika waschen, putzen, klein schneiden. In einem schweren, gusseisernen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Kalbfleisch darin braun anbraten. Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch und Paprikapulver untermischen und einige Minuten unter ständigen Rühren weiter braten. Übriges Gemüse ebenfalls zum Fleisch geben. Thymianblättchen abzupfen und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 10 Minuten schmoren. Oliven halbieren, entkernen, vierteln und zum Gulasch geben. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. In Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Abgießen. 4 EL Olivenöl erhitzen. Kartoffelwürfel darin ca. 5-6 Minuten knusprig braten. Salzen. Petersilie abspülen, trockenschütteln und klein schneiden. Über die Kartoffeln streuen. Kalbgulasch mit Kartoffeln anrichten.

Otto Koch am 13. September 2013

# Parmesan-Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Ragout und Gnocchi

## Für 4 Personen

### Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Parmesan
5 Eigelb	ca. 50 g Mehl	Pfeffer, Muskat

### Für das Tomatenragout:

8 Tomaten	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	1 TL Oregano	Zucker
4 Stiele Basilikum		

### Für die Parmesan-Schnitzel:

8 kleine Kalbschnitzel à 30 g	Salz, Pfeffer	50 g Parmesan
2 Eier	50 g Semmelbrösel	Mehl
2 EL Olivenöl	2 EL Butter	

Für die Gnocchi:

Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser garen. Parmesan reiben. Kartoffeln abgießen und gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Presse drücken. Sofort die Eigelbe und Parmesan unterrühren. Mehl untermischen und zu einem festen Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen und diese in kurze Stücke schneiden. Mit einer Gabel an einer Seite Rillen in die Nocken drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser ca. 4 Minuten garen. Wenn sie oben sind, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Tomatenragout:

Tomaten einritzen und 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausheben, abtropfen lassen und häuten. Tomaten würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln, und in 1 EL Olivenöl andünsten. Tomaten zugeben und mit dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und 1 Prise Zucker würzen, Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen, Blättchen fein schneiden. Sauce kurz pürieren, erneut abschmecken.

Für die Parmesan-Schnitzel:

Kalbsschnitzel dünn plattieren (das geht am besten, wenn man das Fleisch zwischen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legt), mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben, mit Eiern und Semmelbröseln zu einem glatten Teig verrühren. Die Schnitzelchen zuerst in etwas Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und danach durch die Parmesan-Ei-Masse ziehen. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb braten. Tomatenragout mit Basilikum mischen. Mit Gnocchi und den Schnitzeln anrichten.

Vincent Klink am 26. September 2013

## Piccata milanese mit Steinchampignons

### Für 4 Personen

150 g Steinchampignons	3 EL Butter	1 Schalotte
Meersalz	Pfeffer	300 g Crème double
1 Zweig glatte Petersilie	12 kleine Kalbschnitzel à 30 g	50 g Parmesan
6 Eier	100 g Semmelbrösel	2 EL Mehl
3 EL Olivenöl	50 ml Kalbssauce	

Die Pilze putzen, achteln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Schalotte schälen, fein würfeln, dazugeben und mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Crème double auffüllen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren, die Sauce auffangen. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Die abgetropften Pilze mit der Petersilie mischen und kalt stellen. Die Fleischscheiben mit einem Plattierisen dünn plattieren (das geht am besten, wenn man das Fleisch zwischen Frischhaltefolie oder Gefrierbeutel legt), mit Salz und Pfeffer würzen, mit der kalten Pilzmasse füllen und zu Taschen einschlagen. Parmesan reiben, Eier aufschlagen und mit Semmelbrösel und Parmesan zu einem glatten Teig verrühren. Die Fleischtaschen zuerst in etwas Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und durch die Parmesan-Ei-Masse ziehen. In einer Pfanne mit Olivenöl und 2 EL Butter die gefüllten Schnitzel (Piccata) von beiden Seiten goldgelb anbraten. Die Champignonsauce sowie die Kalbssauce erhitzen und jeweils mit dem Pürierstab aufschlagen. Die Piccata auf einen vorgewärmten Teller anrichten und mit beiden Saucen nappieren. Dazu passen dünne Bandnudeln.

Frank Buchholz 26. März 2012

## Saltimbocca alla romana mit Gnocchi

### Für 2 Personen

#### Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend	2 Eigelb	50 g Parmesan, frisch gerieben
3 EL Mehl	Pfeffer, Salz, Muskat	2 EL Olivenöl

#### Für die Saltimbocca:

300 g Kalbsfilet	Salz, Pfeffer	4 Scheiben Parma-Schinken
1-2 Stängel Salbei	1 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
1 TL kalte Butter		

#### Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser kochen, abschütten und wieder in den heißen Topf zurückgeben. Die Kartoffeln im Topf hin und her bewegen, so dass sie gut ausdampfen. Die Kartoffeln möglichst heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und sofort die Eigelbe unter ständigem Rühren darunter geben. Anschließend den Parmesan und so wenig Mehl wie möglich dazugeben. (Die Menge hängt davon ab, wie gut die Kartoffeln ausgedampft sind). Der Teig sollte ziemlich fest sein. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen, in ca. 3 cm dicke Rollen drehen, diese in kurze Stücke schneiden und mit einer Gabel an einer Seite Rillen hinein drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser gar kochen, heraus nehmen und abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi kurz darin schwenken.

#### Für die Saltimbocca:

Das Fleisch in 4 dünne Schnitzel schneiden, leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Je zwei Fleischscheiben mit Parma-Schinken und 2-3 Salbeiblättern belegen. Die beiden übrigen Fleischscheiben jeweils darauf legen und die Fleischränder gut zusammendrücken, evtl. mit einem Zahnstocher fixieren. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die gefüllten Schnitzel darin von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen (bei 80 Grad Ober-Unterhitze) warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Weißwein lösen, kurz aufkochen und unter Rühren die Butter unterarbeiten, bis eine sämige Sauce entsteht. Die gefüllten Schnitzel auf Tellern anrichten, die Sauce angießen und mit den Gnocchi servieren.

Vincent Klink 16. Februar 2012

# Saltimbocca vom Kalb-Rücken mit Bärlauch und Erbsen

## Für 2 Personen

### Für das Bärlauchpesto:

40 g Bärlauch	1 Knoblauchzehen	1 Prise Meersalz
30 g Parmesan	10 g Pinienkerne	125 ml Olivenöl

### Für das Erbsenpüree:

1 Zwiebel	50 g Lauch	30 g Speck
100 g Zuckerschoten	10 g Butter	Zucker
300 g Erbsen	300 ml Geflügelfond	100 g Sahne
1 TL Speisestärke	Salz, Zucker, Muskat	

### Für den Kalbsrücken:

300 g Kalbsrücken	300 g Shiitakepilze	2 Schalotten
3 Blätter Bärlauch	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 TL Moutarde de Meaux Senf	6 Scheiben roher Schinken	20 g Butterschmalz

Für das Bärlauchpesto:

Bärlauch abspülen und trockenschütteln. Knoblauch schälen. Mit Meersalz, Parmesan, Pinienkernen und etwas Olivenöl fein pürieren. Zum Schluß übriges Olivenöl untermischen. Für das Erbsenpüree Zwiebel schälen und fein würfen. Lauch waschen, putzen und fein schneien. Speck ebenfalls fein würfeln. Zuckerschoten waschen und trockenreiben. Butter in einem Topf erhitzen. Darin die Zwiebeln, den Lauch und 1 Prise Zucker glasig andünsten. Speck mit Geflügelfond und flüssiger Sahne unterrühren und alles aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen (2 TL beiseite stellen) und Zuckerschoten zugeben und köcheln lassen, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingekocht ist. 1 EL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren. Unter die Erbsen rühren und aufkochen lassen. Alles fein pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Kalbsrücken:

Kalbsrücken in 6 feine Scheiben schneiden und leicht plattieren. Shiitakepilze putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotten schälen, ebenfalls in feine Würfel schneiden. Bärlauch abspülen trockentupfen und in feine Streifen schneiden. Schalotten in Olivenöl andünsten und die Pilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa ein Drittel der Pilze herausnehmen und warm stellen. Übrige Pilze fertig garen. Zum Schluss fein geschnittenen Bärlauch und Senf zugeben und die Masse auskühlen lassen. 3 Schinkenscheiben auf den Schnitzelchen verteilen. Pilzmasse auf den Schinken streichen, die Fleischscheiben quer zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten jeweils 3 Minuten braten. Übrige 3 Schinkenscheiben fein würfeln. Das Erbsenpüree in die Mitte eines Tellers geben, darauf 1 TL ganze Erbsen verteilen. Die gebratenen Saltimbocca darauf setzen. Mit Bärlauchpesto beträufeln, beiseite gestellten Pilzen und Schinkenstückchen garnieren. Nach Belieben mit etwas Kalbjus beträufeln.

Jörg Sackmann am 02. April 2013

## Saltimbocca von Kalb-Schnitzel, Spargel-Soufflé

**Für vier Personen**

**Spargelsoufflé:**

250 g Spargel, grün	50 g Butter	3 EL Semmelbrösel
40 g Mehl	200 ml Milch	3 Eier
80 g Parmesan	Cayennepfeffer, Salz	

**Saltimbocca:**

12 Blättchen Salbei	4 Kalbsschnitzel, dünn	4 EL Sonnenblumenöl
4 Scheiben Parma-Schinken	2 Zehen Knoblauch	100 g Butter
Pfeffer	Salz	

**Salsa Verde:**

1 Zehe Knoblauch, groß	1 Schote Chili, grün, klein	400 g Salatgurke
1 Bund Petersilie	1,5 EL Salz	1 TL Pfeffer
6 EL Limettensaft	100 ml Olivenöl	Sesamsamen, hell

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

**Spargelsoufflé:** Den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelspitzen abschneiden und längs halbieren. Den übrigen Spargel schräg in Scheiben schneiden. Zwei große Souffléförmchen mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln aussteuern. Die restliche Butter mit dem Mehl verkneten. Die Milch unter Rühren aufkochen. Die Mehlbutter in kleinen Stücken in die Milch rühren, bis die Masse glatt ist. In eine Schüssel schütten. Die Eier trennen, Eigelbe und 60 Gramm vom Parmesan, Cayennepfeffer und Salz unter die Buttermasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Eimasse heben. Die Spargelspitzen an den Rand der Souffléförmchen stellen. Die Spargelscheiben unter die Parmesanmasse heben und alles in die Förmchen einfüllen. Mit dem restlichen, geriebenen Parmesan bestreuen. Auf der zweiten Schiene von unten in den heißen Ofen stellen und Soufflés 30 Minuten backen. Herausnehmen und sofort auf Teller stürzen.

**Saltimbocca:** Den Salbei waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel halbieren, mit etwas Öl bestreichen, zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie packen und mit dem Fleischklopfer (notfalls geht auch eine schwere Pfanne) schön dünn klopfen. Auf jede Kalbfleischscheibe eine halbe Scheibe Schinken legen. Die Hälfte der Salbeiblättchen auf dem Schinken verteilen. Die Schnitzel zusammenklappen und mit Holzstäbchen zusammenstecken. Mit Pfeffer und Salz würzen. Vorsichtig salzen, der Parma-Schinken ist an sich schon salzig. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel bei starker Hitze von jeder Seite eine Minute braten. Den Knoblauch mit dem Handballen andrücken und mit braten. 50 Gramm Butter dazugeben und aufschäumen. Das Fleisch zwei Minuten weiter braten und die Schnitzel dabei mit der Butter übergießen. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln. Die restliche Butter in der Pfanne erhitzen. Den Knoblauch rausfischen. Die restlichen Salbeiblätter dazugeben und kurz in der Butter braten, salzen und zu den Schnitzeln servieren.

**Salsa Verde:** Die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und klein schneiden. Die Salatgurke schälen und klein schneiden. Petersilie oder Koriandergrün waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit Salz, Pfeffer und Limettensaft in der Küchenmaschine oder mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß mittelfein pürieren. Zum Schluss das Olivenöl dazugeben. Vor dem Servieren nach Belieben mit hellen Sesamsamen bestreuen.

Steffen Henssler am 23. März 2012

# Spaghettini mit Kalb-Röllchen Tomaten-Sugo und Basilikum

## Für 4 Personen

### Für Tomatensugo:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	2 Tomaten
100 g Dosen-Tomaten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
Prise Zucker	200 g Spaghettini	2 Stiele Basilikum

### Für die Kalbsröllchen:

1 Brötchen vom Vortag	125 ml Milch	2 Schalotten
1 EL Butter	1 EL Pinienkerne	1/2 Bund Basilikum
6 getrocknete Öl-Tomaten	1 Ei	Salz, Pfeffer
450 g Kalbsfilet	2 EL Butterschmalz	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian		

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Tomaten am Blütenansatz einschneiden. Tomaten etwa 1 Minute in kochendes Wasser geben. Herausnehmen, abtropfen lassen und die Tomaten häuten. Tomaten in Würfel schneiden. Dosentomaten mit dem Pürierstab kurz durchmixen. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Gemixte Tomaten und Tomatenwürfel zugeben und ca. 15 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig anschwitzen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Basilikumblätter von den Stielen zupfen. Getrocknete Tomaten und Basilikumblätter in feine Streifen schneiden, zusammen mit Pinienkernen und Schalotten zu den eingeweichten Brötchen geben. Das Ei untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Das Kalbsfilet in 8 Medaillons von ca. 50 g schneiden. Kalbsfiletmedaillons mit einem Plattireisen dünn plattieren (am besten zwischen einem Gefrierbeutel), mit Salz und Pfeffer würzen. Dann dünn mit der Semmelmasse bestreichen, aufrollen und mit einem Zahnstocher oder Küchengarn fixieren. In einer Pfanne mit backofeneignetem Griff die Kalbfleischröllchen mit 2 EL Butterschmalz von allen Seiten kurz anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne legen und im vorgeheizten Ofen noch ca. 10 Minuten garen. Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen. Basilikum (bis auf etwa 8 Blätter) fein schneiden und unter die Tomatensauce geben. Erneut abschmecken. Spaghettini mit Kalbsröllchen und Tomatensauce anrichten. Mit den übrigen Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser am 24. Juni 2013

# Spargel in der Folie gegart mit gebratenem Kalb-Rücken

## Für 4 Personen

28 Stangen Spargel (à ca. 50 g)	160 g Butter	600 g Kalbsrücken
Meersalz, Pfeffer	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Thymian	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	250 ml Kalbsjus	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Spargel schälen und die unteren holzigen Enden abschneiden. 150 g Butter in einem Topf schmelzen. Je 7 Stangen Spargel auf zwei übereinander gelegte große Bögen Alufolie legen. Mit der geschmolzenen Butter begießen. Nacheinander die beiden Folien darüber schließen und die Folienenden jeweils sorgfältig zusammenfalzen. Die Pakete nebeneinander auf einem Backblech auf die untere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und den Spargel ca. 35 Minuten garen. Den Kalbsrücken in Medaillons von ca. 150 g schneiden. Die Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, eine ungeschälte Knoblauchzehe zugeben und die Medaillons bei etwas mehr als der mittleren Hitzestufe von beiden Seiten jeweils ca. 6 Minuten in der Pfanne braten. 2 Minuten vor Ende der Bratzeit 1 EL Butter, 2 Rosmarin und 4 Thymianzweige mit in die Pfanne geben. Petersilie und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Kalbsjus in einem Topf erhitzen. Den Spargel aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, aus der Folie nehmen. Spargel mit Meersalz und einer Prise Zucker würzen. Auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen. Die Medaillons dazu anrichten, mit der Jus beträufeln und servieren.

Frank Buchholz 04. Juni 2012

## Tafelspitz mit Bratkartoffel-Salat

### Für 2 Personen

400 g Kalbstafelspitz	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
300 g kleine Kartoffeln, fest	5 EL Rapsöl	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 Essiggurken	1 EL Kapern
3 Stiele Blattpetersilie	1 Zweig Thymian	1 Eigelb
1 TL scharfen Senf	1 TL weißer Balsamico	100 ml Olivenöl
2 EL griechischer Joghurt	1/2 Romanasalat	2 EL Balsamico
6 Radieschen	6 Kirschtomaten	

Den Backofen auf 75 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Den Tafelspitz parieren, mit Salz und Pfeffer von allen Seiten würzen und in einem Schmortopf mit Butterschmalz anbraten. Anschließend im Ofen bei 75 Grad ca. 4-5 Stunden langsam garen lassen. Kartoffeln waschen, schälen und mit einem Gemüsehobel in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. 1 EL Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben goldgelb braten. Das Öl abschütten, die Kartoffeln auf ein Küchenpapier geben und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Gurken würfeln, die Kapern fein schneiden. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 TL Rapsöl anschwitzen. Gurken, Kapern, Knoblauch und Kräuter zu den Zwiebeln geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Für die Marinade Eigelb mit Senf und Balsamico vermengen. Anschließend 2 EL Gurkensaft (Einlegeflüssigkeit) hinzugeben. Das Olivenöl in kleinen Mengen nach und nach hineinrühren. Den Joghurt hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel-Gurken-Kapern-Mischung nach dem Abkühlen unter die Joghurt-Mayonnaise hinzugeben. Den Romanasalat putzen, waschen, trocken schleudern und in kleine Stücke schneiden. Aus Balsamico, 3 EL Rapsöl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren. Kalbstafelspitz in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Romanasalatherzen mit der Vinaigrette marinieren und würzen. Salat, Fleischscheiben, Mayonnaise und Bratkartoffeln in mehreren Schichten anrichten. Zum Schluss mit halbierten Tomaten, geviertelten Radieschen garnieren.

Jörg Sackmann 07. Februar 2012

## Tafelspitz mit Kräuter-Soße Bouillon-Kartoffeln

### Für 2 Personen

500 g Fleischknochen	1/2 TL weiße Pfefferkörner	500 g Tafelspitz
1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse	1 Knoblauchzehe
400 g Kartoffeln, fest	1 Schalotte	3 EL Butter
Pfeffer, frisch gemahlen	2 EL Mehl	1 Bund Frühlingskräuter
50 ml Sahne	1 Prise Muskat	

Die gewaschenen Fleischknochen mit den Pfefferkörnern in einem Topf mit 2 l kaltem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch mit Wasser abspülen und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Hitze so reduzieren, dass die Brühe nur noch simmert. Alles 1 Stunde simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen. Die Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne dunkel anrösten. Das Suppengemüse putzen und würfeln. Die Brühe leicht salzen, das gewürfelte Suppengemüse, die beiden Zwiebelhälften und die geschälte Knoblauchzehe zugeben und weitere 30 Minuten simmern lassen. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Schalotte schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, Kartoffeln zugeben und mit ca. 1/4 l Fleischbrühe (einfach aus dem Tafelspitztopf mit einer Schöpfkelle abnehmen und durch ein Sieb passieren) ablöschen. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen und restliche Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce 2 EL Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl einrühren. Mit 350 ml Fleischbrühe ablöschen und rührend bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Sauce mit der Sahne verfeinern und mit Salz und Muskat abschmecken. Vor dem Anrichten die Kräuter untermischen. Das weich gekochte Fleisch in Scheiben schneiden, auf Teller geben, mit der Sauce und den Kartoffeln anrichten.

Vincent Klink 19. April 2012

## Tomaten-Ragout an Kalb-Schnitzel

### Für 2 Portionen

200 g Kalbsschnitzel	100 g Kirschtomaten	50 g Bacon
50 ml Weißwein	50 g Parmesan	100 g Mehl
2 Eier	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Olivenöl, Zucker	Chili, Salz, Pfeffer	

Zunächst Öl in einen Topf geben und erhitzen. Nun eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Den Bacon ebenfalls klein schneiden und gemeinsam mit der Zwiebel und dem Knoblauch in den Topf geben. Anschließend eine Prise Zucker hinzufügen und alles vermengen. Den Strauch von einem Strunk Kirschtomaten entfernen, die Tomaten in eine Schale geben und darin andrücken, so dass die Tomaten leicht matschig werden. Danach die Tomaten ebenfalls in den Topf geben. Das Tomatengemüse mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Eier aufschlagen und mit einem Schneebesen leicht anschlagen. Den Parmesan reichlich darüber reiben und mit der Eiermasse vermengen. Das Kalbsschnitzel portionieren, mit Salz und Pfeffer würzen und melieren. Das überschüssige Mehl leicht abklopfen und die Schnitzel in der Eiermasse wenden. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen, die Schnitzel hinein geben und goldbraun von beiden Seiten anbraten. Das Tomatenkompott mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein wenig Chili für die Schärfe hinzufügen. Die Kalbsschnitzel vom Herd nehmen und zusammen mit dem Tomaten-Kompott auf Tellern anrichten. Zum Abschluss erneut Parmesan darüber reiben und servieren.

Steffen Henssler am 11. 04. 2012

## Vitello Tonnato

### Für 4 Personen

800 g Kalbstafelspitz	Meersalz, Pfeffer	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	50 g Rucola	50 g Lollo rosso
50 g Frisée	1/2 Dose Öl-Thunfisch	1 Bio-Zitrone
2 EL Mayonnaise	1 EL Kapern	50 ml Rapsöl
30 ml heller Balsamico	35 g Senf, mittelscharf	1 EL Zucker
15 ml Wasser	75 ml Olivenöl	Parmesan

Den Backofen auf 80 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne mit 2 EL Olivenöl das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Rosmarin- und Thymianzweig mit in die Pfanne geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde rosa garen. Dann auskühlen lassen. Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern. Für die Sauce den Thunfisch abtropfen lassen. Zitrone heiß abwaschen, trocknen, etwas Schale abreiben und dann den Saft auspressen. Thunfisch mit Mayonnaise, Zitronenschale, etwas Zitronensaft und 1/2 TL Kapern in einen Mixer geben und fein pürieren. Für die Salatsauce Rapsöl mit Balsamico, Senf, Zucker, eine Prise Salz und Pfeffer und 15 ml Wasser in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab mixen, dann nach und nach das Olivenöl zugeben und zu einer Emulsion aufmixen. Den Tafelspitz in dünne Scheiben aufschneiden und auf Tellern auslegen. Mit der Thunfischsauce bestreichen. Blattsalate mit dem Dressing marinieren und etwas Salat auf der Tellermitte anrichten. Nach Belieben mit Kapern und Parmesanspänen garnieren.

Frank Buchholz 07. August 2012

## Wiener Schnitzel mit grünem Salat

### Für 4 Personen

1 Kopfsalat	2 Zweige Liebstöckel	1/2 Bund glatte Petersilie
4 EL Olivenöl	2 EL Weißweinessig	50 g scharfer Senf
Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker	4 Scheiben Toastbrot, trocken
600 g Kalbfleisch	3 EL Mehl	2 Eier
3-4 EL Butterschmalz	1 EL Butter	50 g saure Sahne
1 Bio -Zitrone	4 kleine Sardellenfilets	1 EL feine Kapern

Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Aus Öl, Essig und 1 TL Senf eine Vinaigrette rühren. Die Vinaigrette in einen Mixer geben, die Kräuterblätter zugeben und hineinpürieren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Für die Schnitzel das Toastbrot im Cutter zu Bröseln mahlen. Kalbsoberschale entgegen der Faser in Scheiben schneiden. Einen Gefrierbeutel auf die Fleischscheiben legen und hauchdünn plattieren. Salzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch die verquirlten Eier ziehen und in den Semmelbröseln wenden. Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten am Ende je eine Messerspitze Butter zugeben. Auf Küchenpapier abtropfen. saure Sahne mit restlichem Senf mischen mit Salz und Zucker abschmecken. Die Zitrone gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Zitronenscheiben mit Sardelle und Kapern belegen. Kopfsalat mit der Vinaigrette anmachen. Schnitzel anrichten, Zitronenscheiben anlegen. Senf-Dip und grünen Salat dazureichen.

Jacqueline Amirfallah 10. Oktober 2012

## Zürcher Kalb-Geschnetzeltes mit Käse-Rösti

### Für 4 Personen

400 g Kalbfleisch	3 Schalotten	Pfeffer, Paprika
1 EL Butterschmalz	1 EL Butter	120 g Sahne
100 ml Weißwein	150 ml Kalbsjus	1 Zitronen-Abrieb
1 Bund Petersilie	Salz	500 g Kartoffel (fest)
150 g Greyer (Hartkäse)	2 Zwiebeln	Muskat
2 EL Pflanzenöl		

Kalbfleisch abspülen, trockentupfen. Schalotten schälen und fein würfeln. Kalbfleisch in 1/2 cm dicke Streifen schneiden. Mit Pfeffer und Paprikapulver würzen, Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin bei starker Hitze von beiden Seiten kurz anbraten. Alles in ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen. 1 EL Butter in die Pfanne geben und die Schalotten darin hellbraun braten. Weißwein hinzugeben und einkochen lassen. Sahne, den Bratensaft und Jus zugeben und die Sauce cremig einkochen Fleisch zugeben und 10 bis 15 Min. in der Sauce ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen fein hacken. Mit der Zitronenschale zum Fleisch geben. Abschmecken.

Kartoffeln schälen und auf der groben Seite der Haushaltsreibe raspeln. Backofen mit einem Backblech auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Greyer in 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln in ein Sieb geben und kräftig ausdrücken. Zwiebeln und den Greyer untermischen mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Öl in eine Pfanne geben, darin nun die Rösti von beiden Seiten anbraten. Alles auf ein Blech geben und im heißen Ofen bei 220 Grad auf der mittleren Schiene fertig backen. Geschnetzeltes und Rösti anrichten.

Sören Anders am 15. März 2013

# Index

- Artischocke, 18  
Aubergine, 58
- Bäckchen, 1, 8, 13, 14  
Blumenkohl, 6, 10  
Bohnen, 16, 50  
Bratkartoffeln, 50  
Bries, 1
- Cordon-bleu, 2, 3
- Erbsen, 12, 35, 38, 39, 62
- Filet, 1, 4, 7, 16–18, 20, 23–25, 33, 46, 61, 64, 69  
Fleisch, 3, 11, 34, 48, 58, 67, 69
- Geschnetzeltes, 26, 69  
Gulasch, 58  
Gurke, 63, 66
- Haxe, 9, 27, 28
- Knödel, 45  
Kohlrabi, 11, 20, 22, 38, 39, 55  
Kotelett, 30–32  
Kraut, 27
- Lauch, 33, 38, 44, 58
- Möhren, 1, 5, 6, 8, 10, 12, 13, 15, 27, 39–42, 46, 47, 54, 57  
Maronen, 36  
Medaillon, 7, 21, 33, 43
- Nudeln, 15, 20, 25, 26, 41, 43, 48, 64
- Paprika, 46, 50, 69  
Piccata, 60  
Pilze, 1, 10, 12, 13, 17, 19, 20, 25, 31, 34, 38, 40, 42, 44, 45, 51, 54, 60, 62  
Polenta, 14, 17, 19
- Röllchen, 35, 64  
Rösti, 69  
Rüben, 28, 38
- Rücken, 3, 26, 31, 36–38, 44, 47, 51, 57, 58, 62, 65  
Radieschen, 23, 66  
Ragout, 19, 21, 22, 39–41, 59, 68  
Reis, 29, 30, 46  
Rettich, 23, 52, 54  
Rosenkohl, 52  
Rote-Bete, 52  
Roulade, 11, 29, 42–46  
Rucola, 10, 31, 34, 68
- Saltimbocca, 61–63  
Sauerkraut, 9  
Schnitzel, 2, 6, 10–12, 29, 42, 45, 47–50, 59, 60, 63, 68  
Schoten, 33, 62  
Schwarzwurzeln, 21, 37  
Sellerie, 5, 6, 8, 13–15, 18, 27, 46  
sonstige, 56  
Spargel, 23, 24, 30, 33, 38, 39, 49, 63, 65  
Spitzkohl, 9  
Steak, 25, 51, 58  
Steckrübe, 28
- Tafelspitz, 52, 54, 55, 66–68
- Vitello, 68
- Weißkohl, 27  
Wiener-Schnitzel, 4, 69
- Zucchini, 10, 38, 58