

# Kalb-Schnitzel mit Champignons-Cognac-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbschnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 200 g	25 g Speckwürfel	250 g Champignons
1 Schalotte	4 EL Butter	250 ml Sahne
75 ml weißer Portwein	25 ml Cognac	150 g Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

250 g Drillinge	1 Zehe Knoblauch	200 g Zuckerschoten
2 EL Butter	2 Stängel Rosmarin	1 EL Brauner Zucker
Salz		

Für die Sauce Schalotten abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl glasig anschwitzen. Speckwürfel hinzugeben und kross anbraten. Die Champignons putzen und vierteln, dann zu dem Speck geben und leicht anbraten. Mit Portwein ablöschen, bis alles bedeckt ist. Den Portwein solange reduzieren, bis die Flüssigkeit fast vollständig verschwindet.

Für die Kartoffeln die Drillinge halbieren und in Salzwasser gar kochen. Die Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren, nach wenigen Minuten abschöpfen in Eiswasser abschrecken, heraus nehmen und kurz ruhen lassen. Die Drillinge ebenfalls abschütten.

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen. Rosmarin abzupfen, Knoblauch abziehen und andrücken, beides in die Pfanne geben. Drillinge mit der Schnittfläche nach unten bei mittlerer Hitze in der Pfanne knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Champignons mit Cognac ablöschen und sofort flambieren. Auch hier den Cognac fast vollständig reduzieren lassen. Im Anschluss die Sahne hinzugeben. Die Sauce soweit reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Für die Kalbsschnitzel das Fleisch flach klopfen, beidseitig salzen, in Mehl wälzen und überschüssiges Mehl abklopfen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Schnitzel sanft darin anbraten bis sie von beiden Seiten leicht gebräunt sind.

Für die Zuckerschoten ebenfalls etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und mit braunem Zucker leicht karamellisieren.

Kalbsschnitzel mit Champignon-Cognac-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Zuckerschoten auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Gerke am 23. Juni 2016