

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Kalb

2019-2023

115 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 1. Januar 2024.

Inhalt

Kalb-Kotelett, Bratkartoffel-Salat, French-Dressing	1
Kalb-Kotelett, Bratkartoffel-Salat, French-Dressing	2
Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti	3
Cordon bleu mit Kartoffel-Püree und glasierten Möhren	4
Vitello Tonnato mit Zucchini-Talern	5
Kalb-Kotelett französisch mit Erbsen und Crème-fraîche	6
Cordon bleu mit Linsen-Gemüse	7
Involtini mit Parmaschinken und Mozzarella	8
Pilz-Risotto mit Kalb-Tafelspitz, Pilzen und Spargel	9
Gefüllte Kalbfleisch-Röllchen	10
Crépinette von Kalb-Filet, Morcheln, Kartoffel-Taler	11
Gewickelte Maultaschen mit Kalbfleisch-Füllung	12
Gefüllte Kalb-Brust mit Bratwurst	13
Kalb-Tafelspitz, Meerrettich-Soße, Wirsing, Gemüse	14
Röllchen vom Tafelspitz mit Zwiebeln und Pastinaken-Soße	15
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	17
Sauerbraten italienisch mit Parmesan-Spätzle	18
Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffel-Salat	19
Kürbiskern-Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Pilzen	20
Piccata mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Dill	21
Kalb-Vögerl mit Pfifferlingen, Kartoffel-Limetten-Püree	22
Kalb-Schnitzel, Pfifferlinge, Kartoffeln, grüne Bohnen	24
Gefüllte Kalb-Röllchen mit Spargel und Mozzarella	25
Kalb-Geschnetzeltes	26
Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Oliven-Püree und Peperonata	27

Saltimbocca mit Spargel und Zitronen-Kartoffeln	28
Braten vom Kalb-Tafelspitz mit Rotkohl und Gnocchi	29
Kalb-Filet im grünen Mantel, Spargel-Graupen-Risotto	30
Fleisch-Küchle cordon bleu, Remoulade, Pommes Allumettes	31
Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Gnocchi, Basilikum-Pesto	33
Spargel mit Kalb-Rücken und Rote-Bete-Gemüse	35
Kalb-Medaillon Tiroler Art, Rahm-Lauch, Pommes carrées	37
Gebratener Kalb-Tafelspitz mit Butter-Bröseln	38
Kalb-Kotelett mit Aubergine und Kartoffel-Stampf	39
Kalb-Schnitzel mit Salat	40
Tafelspitz mit Spinat und Meerrettich-Soße	41
Schnitzel Wiener Art	42
Vitello Tonnato mit Bohnen-Salat	43
Kalb-Medaillons mit buntem Gemüse und Knäckebrot	45
Kalb-Filet mit Spargel und Morchel-Rahm-Pfannkuchen	46
Kleine Kalb-Schnitzel mit Orangen	47
Saltimbocca alla romana	47
Kalb-Koteletts vom Grill und aus der Pfanne	48
Grüner Spargel-Salat mit Kalb-Röllchen und Bärlauch	49
Kalb-Haxe mit Zitronen-Gremolata, Kohlrabi, Polenta	51
Wiener Schnitzel mit gekräutertem Kartoffel-Salat	53
Kalb-Schnitzel mit Linsen-Gemüse	54
Saltimbocca alla romana auf Tomaten-Sandwich	55
Pide-Schnitzel à la Frank Rosin mit Bulgur-Salat	56
Münchner Cordon bleu mit Kartoffel-Spargel-Gröstel	58
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat	59
Kartoffel-Gratin mit Geschnetzeltem	60
Kalb-Vögerl in Mostrahm mit grünen Dill-Nudeln	61
Kalb-Rücken und Kalb-Bries mit Pilzen, wilder Brokkoli	62
Kalb-Schnitzel mit Haselnuss-Butter und Radicchio	63
Ruhrpott-Roulade mit Grünkohl und Pumpernickel	64
Jägerschnitzel mit Rahmpilzen und Spätzle	65

Tafelspitz mit Meerrettich-Soße	66
Kalb-Rücken-Scheiben, Pilz-Vinaigrette, Feldsalat-Pesto	68
Saltimbocca mit Safran-Risotto	69
Wiener Schnitzel	70
Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf	71
Jägerschnitzel	72
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Pfifferlingen	73
Bauernschnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren	74
Cordon Bleu mit Bratkartoffel-Endivien-Salat	75
Kalbsbrät-Strudel mit Senf-Orangen-Joghurt	76
Vitello Tonnato	77
Saltimbocca mit Blumenkohl-Erbesen-Püree	78
Gefüllte Kalb-Piccata auf Tomaten mit Basilikum-Öl	79
Döner-Spieß	80
Schnitzel, Meerrettich, Pommes frites, Soße, Trink-Salat	81
Schnitzel in Ei-Hülle mit Tomaten-Nudeln	82
Gefüllte Bauern-Schnitzel aus der Pfanne	83
Kalb-Ragout	84
Tagliatelle mit gefüllten Morcheln und grünem Spargel	85
Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurken-Salat	86
Kalb-Tafelspitz-Salat mit Meerrettich-Vinaigrette	87
Involtini alla Siciliana mit Caponata-Gemüse	88
Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffel-Salat	89
Wiener Schnitzel	90
Kalb-Schnitzel auf Pfifferling-Spinat-Gemüse	91
Gefülltes Parmesan-Schnitzel	92
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	94
Kalb-Filet mit Oliven-Kartoffel-Püree	95
Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat	96
Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat	97
Kalb-Hüfte, Kapern-Soße, Kartoffel-Plätzchen, Kohlrabi	98
Schnitzel 'Steyrer Hans'	100
Kalb-Rücken mit Schwarzwurzel-Piccata, Rosenkohl	102

Kalbfleisch-Bällchen mit gefüllten Knödeln und Spinat	103
Gebackene Kalb-Bäckchen mit Koriander-Karotten	104
Kalb-Bries mit Pilzschaum und Sellerie-Püree	105
Kalb-Filet mit Pilzen, Parmesan-Polenta, Kräuter-Salat	106
Kalb-Geschnetzeltes mit Pilzen, Maultaschen, Frisée-Salat	107
Kalb-Schnitzel, Pappardelle, Artischocken-Tomaten-Ragout	109
Kalb-Gyros am Spieß	110
Johanns sommerlicher Grill-Teller mit Kalb-Filet	111
Kalb-Roulade, Kartoffel-Püree, Tomaten-Vinaigrette	112
Hüftsteak vom Kalb mit Pilzen	113
Paniertes Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Dip	114
Kalb-Falafel auf rotem Tomaten-Zwiebel-Salat	115
Kalb-Steaks auf pikantem Rucola-Petersilienwurzel-Salat	116
Cordon bleu mit Frankfurter Grüner Soße	117
Kalb-Ragout mit Morcheln	118
Kalb-Filet mit Kaffee-Soße, Püree und Pilzen	120
Schnitzel	121
Griechisches Kalb-Ragout mit Zaziki und Auberginen	122
Kalb-Schulter, Safran-Kartoffel-Püree und Frühling-Gemüse	123
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat	125
Geschmorte Kalb-Haxe	126
Kalb-Haxe mit Safran-Risotto und Gremolata	127
Saltimbocca mit weißem Bohnen-Püree	128
Geschnetzeltes vom Kalb mit Apfel-Rösti	129
Kalb-Rücken, Grünkohl, Kürbis, gebratene Butterkartoffeln	130

Index

131

Kalb-Kotelett, Bratkartoffel-Salat, French-Dressing

Für 4 Personen:

Koteletts:

4 Kalbskoteletts à 200 g	4 Eier	4-6 EL Sahne
4 -6 EL Weizenmehl	200 g Pankomehl	400 g Butterschmalz

Bratkartoffelsalat:

8-12 Kartoffeln, festk.	4 EL Rapsöl	3 Romana-Salatherzen
2 Bund Radieschen	2 kleine Salatgurken	

French Dressing:

2 Schalotten	2 Eigelb	4 TL grober Senf
4 EL Kräuteressig	700 ml Rapsöl	4 EL Joghurt, natur
2 Zitronen, Abrieb	2 Knoblauchzehen	2-4 Prisen Zucker
Salz, Pfeffer		

Kotelett-Garnitur:

2 Bio-Zitronen	4-8 Sardellen	12-16 Kapern
----------------	---------------	--------------

Mit einem scharfen Messer den Stiel-Knochen der Koteletts von Fett befreien. Dann das Fleisch mit dem Fleischklopfer plätten. Parallel eine Panierstraße vorbereiten: je 1 Teller mit Mehl, verquirltem Ei (mit Salz und Pfeffer gewürzt) sowie Pankomehl.

Die Koteletts mit kaltem Wasser einpinseln, salzen, pfeffern, leicht mehlieren, durchs Ei ziehen und dann in Pankomehl wenden, bis sie eine gleichmäßige Panierung haben. Die Panierung nicht andrücken.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser für ca. 5 Minuten blanchieren, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin knusprig braten, salzen und pfeffern. Insgesamt dauert das ca. 12-15 Minuten. Die Kartoffeln auf ein Sieb geben, um das Fett abtropfen zu lassen.

Parallel den Romanasalat putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die fein geschnittenen bzw. gehobelten Gurken- und Radieschenscheiben hinzufügen. Dann die gebratenen Kartoffeln unterrühren.

Ei und Öl für das Dressing in ein hohes, schmales Gefäß geben und langsam mit dem Stabmixer emulgieren, dabei den Stabmixer ganz unten ansetzen und ganz langsam nach oben ziehen. Salz, Pfeffer, Joghurt, Kräuteressig, geriebenen Knoblauch und Senf hinzufügen, umrühren und den Salat damit marinieren.

In einer gusseisernen Pfanne (je nach Größe der Koteletts werden 2 Pfannen benötigt) Butterschmalz so heiß werden lassen, dass ein Holzlöffel in dem Fett kleine Bläschen wirft.

Am besten Temperatur messen, denn es sollten 160-165°C sein. Die Koteletts knusprig goldbraun von allen Seiten ausbacken. Je nach Temperatur und Farbe nach 3-4 Minuten das erste Mal umdrehen. Insgesamt dauert das 12-15 Minuten.

Zur klassischen Garnitur gehört eine Zitronenscheibe, eine Sardelle, 3-4 Kapern und etwas Petersilie.

Björn Freitag am 08. Dezember 2023

Kalb-Kotelett, Bratkartoffel-Salat, French-Dressing

Für 4 Personen:

Koteletts:

4 Kalbskoteletts à 200 g	4 Eier	4-6 EL Sahne
4 -6 EL Weizenmehl	200 g Panko	400 g Butterschmalz

Bratkartoffelsalat:

8-12 Kartoffeln, festk.	4 EL Rapsöl	3 Romana Salatherzen
2 Bund Radieschen	2 kleine Salatgurke	

Dressing:

2 Schalotten	2 Eigelb	4 TL grober Senf
4 EL Kräuteressig	700 ml Rapsöl	4 EL Joghurt, natur
2 Zitronen, Abrieb	2 Knoblauchzehen	2-4 Prisen Zucker
Salz, Pfeffer		

Kotelett-Garnitur:

2 Bio-Zitronen	4-8 Sardellen	12-16 Kapern
----------------	---------------	--------------

Mit einem scharfen Messer den Stiel-Knochen der Koteletts von Fett befreien. Dann das Fleisch mit dem Fleischklopfer plätten. Parallel eine Panierstraße vorbereiten: je 1 Teller mit Mehl, verquirltem Ei (mit Salz und Pfeffer gewürzt) sowie Pankomehl.

Die Koteletts mit kaltem Wasser einpinseln, salzen, pfeffern, leicht mehlieren, durchs Ei ziehen und dann in Pankomehl wenden, bis sie eine gleichmäßige Panierung haben.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in kochendem Salzwasser für ca. 5 Minuten blanchieren, in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin knusprig braten, salzen und pfeffern. Insgesamt dauert das ca. 12-15 Minuten. Die Kartoffeln auf ein Sieb geben, um das Fett abtropfen zu lassen.

Parallel den Romanasalat putzen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Die fein geschnittenen bzw. gehobelten Gurken- und Radieschenscheiben hinzufügen. Dann die gebratenen Kartoffeln unterrühren.

Ei und Öl für das Dressing in ein hohes, schmales Gefäß geben und langsam mit dem Stabmixer emulgieren, dabei den Stabmixer ganz unten ansetzen und ganz langsam nach oben ziehen. Salz, Pfeffer, Joghurt, Kräuteressig, geriebenen Knoblauch und Senf hinzufügen, umrühren und den Salat damit marinieren.

In einer gusseisernen Pfanne (je nach Größe der Koteletts werden 2 Pfannen benötigt) Butterschmalz so heiß werden lassen, dass ein Holzlöffel in dem Fett kleine Bläschen wirft.

Am besten Temperatur messen, denn es sollten ca. 160 bis max. 165°C sein. Die Koteletts knusprig goldbraun von allen Seiten ausbacken. Je nach Temperatur und Farbe nach ca. 3-4 Minuten das erste Mal umdrehen.

Insgesamt dauert das ca. 12-15 Minuten, Zur klassischen Garnitur gehört eine Zitronenscheibe, eine Sardelle, 3-4 Kapern und etwas Petersilie.

Björn Freitag am 17. November 2023

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti

7 Kartoffeln, vorw. festk.	3 Schalotten	500 g Kalbsoberschale
250 g braune Champignons	3 EL Butter	4 EL Sonnenblumenöl
Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver	40 ml halbtrockener Weißwein
150 ml Kalbsfond	200 ml Sahne	1 Bio-Zitrone
2 EL Mehl	1 Msp. Muskatnuss	

Kartoffeln für 10 Minuten vorkochen und anschließend pellen.

Während die Kartoffeln kochen, Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, das Fleisch quer zur Faser in etwa ein bis zwei Zentimeter dicke Streifen schneiden.

Eine unbeschichtete Pfanne erhitzen und eine große Schüssel mit eingehängtem Sieb beiseite stellen.

In der Pfanne einen Esslöffel Butter mit einem Esslöffel Sonnenblumenöl stark erhitzen. Darin nach und nach in kleinen Portionen das Fleisch scharf anbraten (so bleibt die Pfanne heiß und das Fleisch wird schön kross). Währenddessen salzen und pfeffern. Wenn das Fleisch braun ist, in das Sieb geben, so kann der Bratensaft in die Schüssel darunter tropfen. Bei Bedarf neues Öl in die Pfanne geben.

Währenddessen in einer anderen Pfanne die Champignons zusammen mit den Schalotten etwa acht bis zehn Minuten anbraten.

Wenn das gesamte Fleisch angebraten ist und im Sieb abtropft, das Paprikapulver in das restliche Fett in der Pfanne einrühren. Anschließend mit Wein ablöschen. Sahne, 1 TL Schalenabrieb der Zitrone und Kalbsfond hinzugeben und alles gut miteinander verrühren.

Einen Esslöffel Mehl und einen Esslöffel Butter mit den Händen verkneten und die Mehlbutter in mehreren Portionen in die Sauce einrühren, bis diese eindickt.

Die Sauce über die Champignons geben. Das angebratene Fleisch und den Fleischsaft aus der Schüssel hinzugeben, vermengen und ziehen lassen, während die Kartoffelrösti zubereitet wird. Kochen sollte das Geschnetzelte nicht mehr, da das Fleisch sonst zäh wird.

Für die Kartoffelrösti die vorgekochten und gepellten Kartoffeln mit einer Reibe grob reiben.

In eine heiße Pfanne einen Esslöffel Sonnenblumenöl geben. Eine Prise Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben.

Die geriebenen Kartoffeln in der heißen Pfanne plattdrücken. Etwa zehn Minuten von jeder Seite anbraten.

Tipp: Die Rösti mithilfe eines Tellers wenden. Dazu den Teller auf die Kartoffelmasse legen und die Pfanne umdrehen. Die gebräunte Seite liegt nun nach oben auf dem Teller. Jetzt den Kartoffelkuchen mit der hellen Seite nach unten zurück in die Pfanne gleiten lassen und diese Seite anbraten.

Die Rösti in zwei Stücke teilen und mit dem durchgezogenen Geschnetzelten anrichten.

Björn Freitag am 11. November 2023

Cordon bleu mit Kartoffel-Püree und glasierten Möhren

Für 4 Portionen

Für das Cordon bleu:

4 Kalbsschnitzel (à 120 g)	4 Prisen Salz	4 Prisen Pfeffer
4 Sch. Kochschinken	4 Sch. würziger Käse	2 Eier (Größe M)
50 g Weizenmehl (405)	100 g Semmelbrösel	75 g Butterschmalz

Für die glasierten Möhren:

8 Bundmöhren	2 EL Butter	1 TL Zucker
0,25 TL Salz	200 ml Gemüsefond	

Für das Kartoffelpüree:

1 kg mehligk. Kartoffeln	1 TL Salz	120 ml Milch
50 g Butter	1 Prise Muskatnuss	1 Prise Pfeffer

Für die glasierten Möhren das Möhrengrün abschneiden, dabei die Stiele etwa 1 cm hoch stehen lassen. Die Möhren schälen und längs halbieren.

Für das Püree die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser bedecken. 1 TL Salz dazugeben, alles aufkochen und die Kartoffeln bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten weich garen.

Für die Möhren die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker und $\frac{1}{4}$ TL Salz einstreuen. Wenn der Zucker geschmolzen und leicht karamellisiert ist, die Möhren in der Pfanne verteilen und leicht anbraten. Mit dem Gemüsefond ablöschen, alles aufkochen und die Möhren ohne Deckel bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten weich, aber noch bissfest garen.

Währenddessen für das Cordon bleu die Schnitzel je nach Dicke bei Bedarf zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers vorsichtig etwa 3 mm dünn klopfen. Jedes Schnitzel mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen, eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Käse so auflegen, dass ein feiner Fleischrand frei bleibt. Die Schnitzel über der Füllung zusammenklappen und die Fleischränder gut zusammendrücken.

Die Eier in einem tiefen weiten Teller verschlagen. Mehl und Semmelbrösel auf jeweils einen flachen Teller verteilen. Die gefüllten Schnitzel erst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch die Eier ziehen und abschließend in den Semmelbröseln wenden. Dabei darauf achten, dass das Fleisch gleichmäßig bedeckt ist und sich die Ränder nicht öffnen.

Das Cordon bleu auf einem Teller beiseitestellen.

Das Butterschmalz in einer weiten Pfanne erhitzen und die Cordons bleus darin von beiden Seiten jeweils 45 Minuten goldbraun ausbacken, dabei immer wieder durch Rütteln an der Pfanne mit dem heißen Fett übergießen.

Inzwischen für das Kartoffelpüree Milch und Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Die Möhrenpfanne vom Herd ziehen, die Möhren noch einmal im reduzierten Gemüsefond der Glasur schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Die Cordons bleus aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Püree die Kartoffeln abgießen, im Topf kurz ausdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken, dabei nach und nach die heiße Milch-Butter-Mischung unterheben. Das Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren auf jedem Teller einen großen Klecks Kartoffelpüree verteilen. Das Cordon bleu und die glasierten Möhren anlegen.

Frank Rosin am 05. Oktober 2023

Vitello Tonnato mit Zucchini-Talern

Für 4 Personen:

Vitello Tonnato:

800 g Kalbsrücken	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	50 g Möhre	50 g Sellerie
50 g Lauch	Salz	

Für die Zucchini-Taler:

2 Zucchini	Salz	50 g Weizenmehl, 405
Pfeffer	30 g Parmesan	3 Zweige Thymian
150 g Pankobrösel	3 Eier	Küchenpapier
Backpapier		

Für die Sauce:

300 g Thunfisch in Öl	300 g Mayonnaise	1 Zitrone
1 Bund Basilikum	1 TL scharfer Senf	1 EL eingel. Kapern
2 Sardellen	1 EL Weißwein	

Zum Garnieren:

0,5 Bund Rauke	0,5 Bund Basilikum	6 Kirschtomaten
----------------	--------------------	-----------------

Außerdem:

Küchengarn

Den Kalbsrücken kalt abspülen, trocken tupfen, dann eventuell noch aufliegende Sehnen entfernen. Das Fleischstück mit Küchengarn rund binden.

Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt und der Gewürznelke spicken.

Möhre, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen und würfeln.

In einem großen Topf reichlich Wasser, etwas Salz, die gespickte Zwiebel und das Gemüse aufkochen.

Kalbsrücken einlegen, die Temperatur reduzieren und das Fleisch bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten sacht garen (das Fleisch sollte innen noch rosa bleiben).

Fleisch im Fond erkalten lassen.

Für die Zucchini-Taler die Zucchini waschen, trocknen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Küchenpapier in zwei Lagen auslegen und die Zucchini-Scheiben darauf verteilen.

Die Scheiben salzen und mit einer weiteren Lage Küchenpapier bedecken. Ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis das Papier das meiste Wasser aus dem Gemüse gezogen hat und die Scheiben trocken sind.

In der Zwischenzeit für die Sauce den Thunfisch abtropfen lassen.

Thunfisch zerzupfen und mit der Mayonnaise in einen Mixer geben.

Die Zitrone auspressen und den Saft mit in den Mixer geben.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und grob schneiden.

Senf, Kapern, Sardellen, Basilikum und Weißwein zur Thunfischmayo geben und alles zu einer sämigen Sauce pürieren. Bis zum Servieren die Sauce kalt stellen.

Für die Zucchini-Taler den Ofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen.

Mehl in einer flachen Schüssel oder einem Teller bereitstellen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Parmesan fein reiben. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Parmesan und Thymianblättchen und in einer flachen Schüssel mit den Semmelbröseln mischen.

Eier in einer weiteren flachen Schüssel verquirlen.

Die Zucchini-Scheiben nacheinander durch das Mehl, die Eier und die Brösel-Mischung ziehen, bis sie von allen Seiten gleichmäßig ummantelt sind.

Das Gemüse auf dem Backblech verteilen und 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun

garen. Den Kalbsrücken abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Fleischscheiben leicht überlappend auf Tellern anrichten und großzügig mit der Thunfischsauce überziehen.

Rauke und Basilikum abbrausen, trocken schütteln. Kirschtomaten waschen und halbieren. Vitello Tonnato nach Belieben zusätzlich mit Kapern, Rauke, Kirschtomaten, etwas Basilikum garnieren. Die Zucchini-Taler dazu servieren.

Tipp:

Für eine selbstgemachte Mayonnaise 2 frische Eigelbe mit Senf vermischen. Langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen ca. 200 ml Sonnenblumenöl zugeben, bis eine feste Mayonnaise entsteht. (Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben.) Die Mayonnaise mit Salz, einem Spritzer Zitronensaft und Cayenpeffer abschmecken.

Sören Anders am 01. September 2023

Kalb-Kotelett französisch mit Erbsen und Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbskoteletts à 250 g	2 Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Erbsen:

500 g Schoten-Erbsen	1 Kopfsalat	50 ml Gemüsefond
40 g Butter	1 Prise Zucker	Muskatnuss, Salz

Für die Crème fraîche:

75 g Crème-fraîche	1 Zitrone, Abrieb, Saft	Salz, Pfeffer
--------------------	-------------------------	---------------

Für die Ballonkartoffeln:

200 g neue Kartoffeln	Salz
-----------------------	------

Für das Fleisch:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kotelettes salzen, pfeffern und mit Thymian, Knoblauch und Olivenöl marinieren. Anschließend auf einem Grill beidseitig bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C Grad grillen.

Für die Erbsen:

Kopfsalat in Streifen schneiden. Eine braune Butter herstellen. Die Erbsen aus der Schote pulen und in gebräunter Butter anschwitzen. Mit Salz, Zucker und Muskatnuss würzen und mit Gemüsefond ablöschen.

Nach ca. 5 Minuten den Kopfsalat unterheben und kurz mitgaren.

Für die Crème fraîche:

Zitronenschale abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Crème fraîche leicht aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Für die Ballonkartoffeln:

Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Die Schnittflächen dünn, aber gleichmäßig bis zum Rand salzen und im Backofen 25-30 Minuten backen. Nachdem sich das Salz gelöst hat bildet sich eine Haut, die sich später aufbläht. Wenn die Wölbung stattgefunden hat brauchen die Kartoffeln noch ein wenig.

Mario Kotaska am 07. Juli 2023

Cordon bleu mit Linsen-Gemüse

Für das Fleisch:

4 dicke Kalbsschnitzel	4 Sch. aromatischer Käse	2 Sch. gekochter Schinken
2 Eier	50 g Mehl	100 g Semmelbrösel
1 EL Sahne	Salz, Pfeffer	4 EL Butterschmalz
Olivenöl		

Für das Linsengemüse:

200 g gelbe Linsen	1 mittelgroße Zucchini	1 rote Spitzpaprika
2 Schalotten	2 Tomaten	100 ml Gemüsebrühe
Zitronensaft	1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
Chilipulver, Olivenöl		

Für das Fleisch:

In die Schnitzel tiefe Taschen schneiden. Das Fleisch innen und außen salzen und pfeffern.

In die Taschen je 1 Scheibe Käse und 0.5 Scheibe Schinken füllen. Die Öffnung mit Rouladen-
nadeln oder Holzspießen verschließen.

Mehl, Semmelbrösel und aufgeschlagene Eier auf je einen tiefen Teller geben. Die Eier verquirlen
und etwas angeschlagene Sahne hinzufügen. Die gefüllten Fleischscheiben zuerst in Mehl, dann
in der Eiermasse und zum Schluss in den Bröseln wenden.

Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die gefüllten und panierten Fleischstücke
darin bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten goldbraun ausbacken.

Für das Linsengemüse:

Linsen in leicht gesalzenem Kochwasser 15 Minuten garen. Sie sollten gar, aber noch leicht biss-
fest sein. Die Linsen gut abtropfen lassen.

Zutaten für das Linsengemüse Zucchini und Paprika säubern und in kleine Würfel schneiden.
Schalotten schälen und in feine Lamellen teilen. Tomaten vierteln, Strunk sowie Kerngehäuse
entfernen und das Tomatenfleisch würfeln. Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen. Paprika und Zuc-
chiniwürfel dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Die Brühe hinzufügen und das Gemüse kurz
bissfest garen. Linsen und Tomaten dazugeben, alles gut vermengen und erwärmen. Die Pe-
tersilie unterheben und alles mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronensaft abschmecken. Zum
Cordon bleu servieren.

Rainer Sass am 25. Juni 2023

Involtini mit Parmaschinken und Mozzarella

Für 4 Personen:

Für die Röllchen:

2 Stängel Basilikum	100 g Mozzarella	4 Kalbsschnitzel
Salz	Pfeffer	4 Scheiben Parmaschinken
80 g Weizenmehl, 405	3 EL Olivenöl	1 EL Butter
1 Zweig Thymian	250 ml trockner Weißwein	

Für die Sauce:

1 Knoblauchzehe	1 Sardellenfilets, in Öl	1 EL Olivenöl
350 ml passierte Tomaten	1 kleine getrocknete Chili	1 TL Oregano, getrocknet
Salz	Pfeffer	1 EL schwarze Oliven
1 EL Kapern		

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Stücke zupfen.

Die Kalbsschnitzel mit einem Fleischklopfer dünn plattieren und mit wenig Salz und etwas Pfeffer würzen.

Auf jede Fleischscheibe eine Scheibe Parmaschinken legen. Gezupften Mozzarella und ein paar Basilikumblätter in die Mitte legen. Die Fleischscheiben wie Rouladen aufwickeln und mit Küchengarn binden oder einem Zahnstocher fixieren.

Für die Sauce den Knoblauch schälen und fein schneiden. Sardellen klein hacken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Sardellen darin anschwitzen. Passierte Tomaten, getrocknete Chili und Oregano hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Kalbsröllchen mehlieren, überschüssiges Mehl abklopfen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischröllchen darin goldbraun anbraten. Butter und Thymianzweig in die Pfanne geben und mit Weißwein ablöschen.

Kalbsröllchen zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten sacht schmoren.

Für die Sauce die Oliven klein schneiden und mit den Kapern in die Tomatensauce geben, alles noch ein paar Minuten köcheln lassen.

Die Fleischpfanne vom Herd nehmen, den Deckel abnehmen. Den in der Pfanne entstandenen Bratenfond mit einem Esslöffel öfter über die Fleischröllchen träufeln und kurz ruhen lassen.

Die Sauce abschmecken, auf Teller geben. Die Fleischröllchen halbieren und in die Tellermitte in die Sauce setzen.

Mit restlichem Basilikum garnieren. Dazu schmecken z. B. in Butter geschwenkte Bandnudeln.

Daniele Corona am 16. Juni 2023

Pilz-Risotto mit Kalb-Tafelspitz, Pilzen und Spargel

Für zwei Personen

Für den Kalbstafelspitz:

300 g Kalbstafelspitz 1 Zweig Thymian 2 EL Neutrales Pflanzenöl
Salz

Für den süß-sauren Spargel:

4 Stangen weißer Spargel 200 ml trockener Weißwein 2 EL hellen Balsamico
1 EL Holunderblütensirup 2 Prisen Zucker $\frac{1}{2}$ TL Salz
Salz Pfeffer

Für das Risotto:

120 g Risotto 100 g gemischte Pilze 2 Schalotten
1 Zitrone, davon Abrieb 60 g Parmesan 1 EL Butter
100 ml Weißwein 500 ml Gemüsefond 2 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin 1 EL getrock. Steinpilze 1 Lorbeerblatt
Olivenöl Salz Pfeffer

Für die glasierten Pilze:

1 Handvoll gemischte Pilze 1 Zitrone, davon Abrieb 1 Zweig Thymian
1 EL Butter Salz

Für den Kalbstafelspitz: Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Tafelspitz von Sehnen befreien und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Thymianzweig hineinlegen. Tafelspitz darin von beiden Seiten scharf anbraten und immer wieder mit dem Fett aus der Pfanne arrosieren. Im vorgeheizten Backofen nachgaren lassen, bis eine Kerntemperatur von 55 Grad erreicht ist. Dann aus dem Ofen nehmen und Ruhen lassen.

Kurz vor dem Servieren gegen die Faser in Tranchen schneiden.

Für den süß-sauren Spargel: Spargel schälen und holzige Enden entfernen. Wasser in einem Topf aufsetzen und stark salzen. Zucker und Weißwein einrühren und Spargel darin bissfest garen. Aus dem Wasser nehmen, kurz abkühlen lassen, längs halbieren und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Spargelstücke in einer Schüssel mit Balsamico, Holundersirup, Salz und Pfeffer bis zum Servieren marinieren.

Für das Risotto: Gemüsefond erhitzen. Schalotten abziehen und fein würfeln. In einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Getrocknete Steinpilze mit einem Multizerkleinerer zu einem feinen Pulver mixen und zu den Schalotten geben. Champignons, Kräuterseitlinge und Austernpilze putzen und kleinschneiden. Mit in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Lorbeerblatt und Risotto hinzufügen und alles kurz anrösten lassen. Mit Weißwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Nach und nach mit Gemüsefond aufgießen und bei gelegentlichem Umrühren Risotto garen lassen bis Flüssigkeit aufgesogen ist. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Mit ins Risotto geben. Parmesan reiben. Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kurz vor Ende der Garzeit, Parmesan, Butter und Kräuter unter Risotto heben, sodass es cremig wird.

Für die glasierten Pilze: Pilze putzen, halbieren, in etwas Butter bei mittlerer Hitze anbraten. Salzen und Thymianzweig dazugeben. Mit Abrieb der Zitrone bestreuen.

Pilze immer wieder mit etwas Butter aus der Pfanne übergießen.

Alexander Kumptner am 02. Juni 2023

Gefüllte Kalbfleisch-Röllchen

Für 2 Personen:

3 Stangen Frühlingszwiebeln	3 Scheiben Speck	4-5 EL Bratöl mit Butter
8 Shiitake Pilze	4 Kalbsschnitzel	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Würzkraft	20 g Parmesan
3-4 EL Mehl	1 Schalotte	1 EL Butter
50 ml Weißwein	100 ml Sahne	

Frühlingszwiebeln in grobe Ringe und Speck in breite Scheiben schneiden. Etwas Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Speck und Frühlingszwiebeln im heißen Öl anbraten. Shiitake Pilze in feine Streifen schneiden, mit in die Pfanne geben und bei hoher Hitze mitbraten, dabei immer wieder durchschwenken.

Kalbsschnitzel platt klopfen. Mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Würzkraft würzen.

Die Zutaten in der Pfanne mit Gewürzsalz würzen.

Parmesan darüberreiben. Zum Schluss mit Würzkraft würzen und in eine Schüssel geben. Dann die Füllung auf die Mitte der Schnitzel geben und das Fleisch einrollen.

Wieder etwas Bratöl in der Pfanne erhitzen, in der vorher Pilze und Speck gebraten haben. Kalbfleischröllchen mehlieren und im heißen Öl braten. Schalotte in kleine Würfel schneiden, zum Fleisch mit in die Pfanne geben und mitbraten. Nochmals etwas Bratöl angießen.

Fleischröllchen rundherum braten. Dann die Butter dazugeben und in der Pfanne schmelzen lassen. Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Steffen Henssler am 15. April 2023

Crépinette von Kalb-Filet, Morcheln, Kartoffel-Taler

Für zwei Personen

Für die Crépinette:

2 Kalbsfiletmedaillons à 120 g	40 g Kalbsfiletspitzen	200 g gewäss. Schweinenetz
40 g Morcheln	60 ml kalte Sahne	20 g Butter
2 cl Sherry Cream	2 EL Sonnenblumenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Nussbuttersauce:

1 Schalotte	100 ml Weißwein	125 g Butter
1 Ei	5 Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für den verbrannten Lauch:

2 Stangen Porree	1 junge Knoblauchzehe
------------------	-----------------------

Für die Kartoffel-Taler:

4 mittlere vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Geflügelfond	2 Zweige Thymian
20 g Butter		

Für die Crépinette:

Zunächst die Farce herstellen. Hierfür Kalbsfiletspitzen kleinschneiden und kräftig salzen und mit Muskatnuss würzen. In einem Multi-Zerkleinerer fein zermahlen und nach und nach Sahne emulgieren. Es soll eine glänzende und stabile Farce entstehen.

Die geputzten Morcheln in gebräunter Butter anbraten, würzen und mit Sherry ablöschen. Flüssigkeit reduzieren, fein würfeln und unter die Farce ziehen.

Die Medaillons nun salzen, pfeffern und beidseitig mit der Farce bestreichen. Anschließend in das gut ausgedrückte Schweinenetz wickeln und zuerst auf der Verschlussseite in Öl sanft anbraten, wenden und im Ofen schonend auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen.

Für die Nussbuttersauce:

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und bräunen. Zur Seite stellen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Weißwein zusammen mit geschnittener Schalotte und Pfefferkörnern einreduzieren lassen. Diese Reduktion dann abseihen, mit Eigelb im Wasserbad schaumig aufschlagen und mit der im Vorfeld gebräunten Butter emulgieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den verbrannten Lauch:

Vom Porree die äußeren Blätter entfernen und ihn im Ganzen bei 230 Grad im Backofen verbrennen. Im Anschluss daran die verbrannte Schicht abziehen und das nun weiche Innere dekorativ in Scheiben schneiden. Den Rest der Stange mit geriebenem jungem Knoblauch zu einem Püree verhacken.

Für die Kartoffel-Taler:

Kartoffeln in gleichmäßig dicke Taler schneiden und die Ränder leicht tournieren. In Butter mit Thymian anbraten und immer wieder mit Fond ablöschen, solange bis sie weich sind.

Crépinette auf Porreepüree anrichten, mit Porreescheiben und Kartoffelhalern umlegen und mit der Butter nappieren.

Mario Kotaska am 24. März 2023

Gewickelte Maultaschen mit Kalbfleisch-Füllung

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

350 g Weizenmehl (405)	2 Stücke Eier (L)	2 Stücke Eigelbe (L)
2 EL Olivenöl	50 ml Wasser	1 TL Salz
1 Stück Eiweiß (Größe L)		

Für die Füllung:

1 Bund glatte Petersilie	150 g Babyspinat	1 Stange Lauch
1 Zwiebel (75 g)	75 g geräucherte Speckwürfel	200 g frisches Toastbrot
2 EL Olivenöl	700 g Kalbshackfleisch	3 Msp. Muskatnuss
2 TL Salz	0,5 TL Pfeffer	

Für den Teig alle Zutaten in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig herausnehmen und mit den Händen weitere 23 Minuten kräftig durchkneten er sollte samtig und nicht zu fest sein. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Petersilienblätter von den Stängeln abzupfen und mit dem verlesenen Spinat grob hacken. Den Lauch putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil (125 g) sehr fein schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls noch einmal hacken oder im Blitzhacker zerkleinern. Das Toastbrot entrinden und in sehr kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lauch- und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, Speck, Spinat und Petersilie dazugeben und kurz mitschwitzen, bis der Spinat zusammenfällt. Die Pfanne vom Herd ziehen. Das Hackfleisch in einer großen Schüssel mit dem Pfanneninhalt und dem Toastbrot gründlich verkneten. Die Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer sehr würzig abschmecken.

Den Teig in 4 Portionen teilen und von Stufe 1 bis 7 durch die Nudelmaschine drehen. Alternativ den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 12 mm dünn zu etwa 10 cm breiten Streifen ausrollen. Auf dem unteren Drittel einen kompakten Streifen Füllung auf der Teigplatte verteilen. Die Ränder oben und unten mit Eiweiß einpinseln, den unteren kleineren Rand nach oben über die Füllung klappen, dann den Teig nach oben aufrollen. Die Rolle auf die Nahtstelle legen, leicht flachdrücken und mit den stumpfen Rücken eines großen Messers in Stücke von etwa 7 cm Länge teilen.

In einem weiten Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen und die Maultaschen darin portionsweise bei mittlerer Hitze siedend 68 Minuten garen.

Herausheben und sorgfältig abtropfen lassen.

Die Maultaschen zum Beispiel mit geschmelzten Zwiebeln servieren oder beispielsweise mit einem Consommé double oder als Piccata von der Maultasche weiterverarbeiten.

Frank Rosin am 27. Januar 2023

Gefüllte Kalb-Brust mit Bratwurst

Für 4 Personen:

2 kg Kalbsbrust, ohne Knochen	2 Stk. Karotte	2 Stk. Zwiebeln
1 Stk. Knollensellerie	1/2 l Weißwein	1 l Gemüsebrühe
250 ml Sahne	1/4 Bund Thymian	250 g Bratwurst, roh
2 EL Zwiebel, (Würfel)	100 g Laugenbrezeln	115 ml Milch
2 Stk Eier	1/4 Bund Blattpetersilie	2 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Füllung:

Blätter von den Petersilienstielen zupfen und fein schneiden.

Laugenbrezen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel füllen.

Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit der Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen.

(Es sollten aber noch erkennbare Brezen-Stücken erhalten bleiben.) Die ausgestreifte Bratwurstmasse zur Brezenmasse geben, Eier und fein geschnittene Petersilie unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsbrust:

In die Kalbsbrust eine Tasche schneiden und die Bratwurstmasse hineinfüllen und die Kalbsbrust ringsum mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Bräter mit wenig Pflanzenöl langsam von allen Seiten hellbraun braten.

Wurzelgemüse schälen, in grobe Stücke schneiden, zur Kalbsbrust geben, mit anrösten, Butter zugeben, aufschäumen lassen und mit Weißwein ablöschen.

Aufkochen, 1/2 l Gemüsebrühe, sowie Petersilienstiele und Thymian zugeben und im Backofen, bei 180 Grad 1,5 - 2 Stunden schmoren.

Dabei regelmäßig wenden und mit dem Sud übergießen.

Wenn die Brust weich gegart ist, herausnehmen, den Bratensatz mit der restlichen Brühe ablöschen, loskochen und durch ein feines Sieb passieren.

Anschließend nochmals aufkochen, mit etwas in kaltem Wasser angerührter Stärke binden, einen Schuss Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Alexander Herrmann am 21. Januar 2023

Kalb-Tafelspitz, Meerrettich-Soße, Wirsing, Gemüse

Für zwei Personen

Für den Tafelspitz:

350-400 g Tafelspitz vom Kalb	Bouquet (Lauch, Karotte, Sellerie)	Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Metzgerzwiebel	750 ml Rinderfond	$\frac{1}{2}$ Zweig Thymian
2 Stängel Petersilie	1 TL Pimentkorn	2 Lorbeerblätter
2-3 EL Pfefferkörner	Salz	

Für die Sauce:

100 g Meerrettich	100 g Champignons	50 g Schalotten
$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	50 g gerieb. Toastbrot	80 g Landbutter
200 ml Sahne	150 ml Weißwein	500 ml Kalbsfond
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Wirsing:

$\frac{1}{2}$ Wirsing	Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Wurzelgemüse:

$\frac{1}{2}$ Karotte	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

12 Grenaille-Kartoffeln

Für die Garnitur:

Meerrettich

Für den Tafelspitz: Das Bouquet putzen und klein schneiden. Zwiebel halbieren und anrösten. Tafelspitz mit allen Zutaten, bis auf Thymian und Petersilie, solange wie möglich köcheln lassen. Wenn Zeit ist, dann am besten drei bis vier Stunden nur leicht köcheln lassen. Zwischendurch mehrmals degreassieren (Fett entfernen). Die Kräuter 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit zur Brühe geben. Tafelspitz aufschneiden und Brühe ggf. nochmal abschmecken.

Für die Sauce: Schalotten abziehen und fein würfeln. Champignons putzen. Schalotten und Champignons in feine Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen vollends reduzieren.

Kalbsfond angießen und ebenfalls zur Hälfte reduzieren. Sahne und Butter zugeben und gut durchkochen lassen. Sud passieren und zum Schluss den frisch geriebenen Meerrettich sowie das Mie de Pain dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Muskat abschmecken und servieren.

Für den Wirsing: Wirsing fein schneiden. In Butter anschwitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer, abschmecken.

Für das Wurzelgemüse: Karotte und Sellerie schälen und mit einer Aufschnittmaschine dünn aufschneiden. In gleichgroße Rauten schneiden. Gemüserauten in Butter anschwitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Grenaille-Kartoffeln tournieren und weichkochen. Vor dem Servieren Kartoffeln glasieren.

Für die Garnitur: Meerrettich schälen und reiben. Den Wirsing mittig auf einem tiefen Teller anrichten, Tafelspitzscheiben anlegen. Brühe angießen, mit den Gemüserauten und Kren ausgarnieren.

Karlheinz Hauser am 18. Januar 2023

Röllchen vom Tafelspitz mit Zwiebeln und Pastinaken-Soße

Für 4 Personen:

Für die Fleischröllchen:

800 g Kalbstafelspitz	Salz	Pfeffer
2 EL Olivenöl	2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
80 g Staudensellerie	80 g Pastinaken	3 EL Butter
100 ml Wasser	1 Prise Zucker	2 Zweige frischer Majoran
2 EL Erdnusspaste	100 ml Portwein	30 g Sahne

Für die Zwiebeln:

6 rote Zwiebeln	4 Korianderkörner	2 Gewürznelken
3 Wacholderbeeren	6 Pfefferkörner	1 Lorbeerblatt
1 Zweig Thymian	200 ml Rotwein	25 ml dunkler Balsamico
20 g Sauerkirschkonfitüre		

Für die Sauce:

300 g Pastinaken	80 g Butter	Salz
500 ml Gemüsebrühe	300 g Sahne	

Für den Tafelspitz den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleischstück trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin auf jeder Seite jeweils etwa 2 Minuten kräftig anbraten.

Thymianzweige abbrausen und trocken schütteln. Knoblauchzehen andrücken.

Dann das Fleisch auf ein Backblech geben und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 5 Minuten garen.

Anschließend die Backofentemperatur auf 100 Grad reduzieren, Knoblauch und Thymian mit aufs Backblech geben, das Fleisch im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 1,5 Stunde garen, bis die Kerntemperatur ca. 70 Grad beträgt.

Staudensellerie putzen und waschen, Pastinaken waschen und schälen.

Staudensellerie und Pastinaken in ca. 7 cm lange und 0,5 cm dicke Stifte schneiden.

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gemüsestifte darin farblos anschwitzen, Wasser zugeben und das Gemüse gar dünsten. Gemüsestreifen mit Salz und einer Prise Zucker würzen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Korianderkörner, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Lorbeerblatt und den Thymianzweig in einen Teebeutel geben und diesen verschließen.

Die Zwiebeln mit Rotwein und Balsamico in einen Topf geben und aufkochen. Den Teebeutel mit den Gewürzen zugeben, alles köcheln lassen, bis die Flüssigkeit um etwa die Hälfte eingekocht ist.

Zuletzt die Konfitüre untermischen, den Topf vom Herd ziehen, ca. 10 Minuten ziehen lassen, dann den Gewürz-Teebeutel entfernen.

Für die Sauce die Pastinaken waschen, schälen und klein schneiden. Butter in einen Topf geben und bräunen.

Pastinaken mit ca. 300 ml Wasser und einer Prise Salz in einem Topf weich dünsten.

Sobald die Pastinaken gegart sind und noch etwas Wasser im Topf ist, dieses abgießen.

Gemüsebrühe und Sahne zugeben und aufkochen. Die braune Butter zugeben, alles fein pürieren, die Sauce durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Für die Erdnusspaste den Majoran abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

In einem Topf Erdnusspaste mit der restlichen Butter erwärmen. Mit Portwein ablöschen, diesen

fast vollständig einkochen lassen. Majoran und Sahne untermischen.

Den gegarten Tafelspitz gegen die Faser in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Scheiben mit der eingekochten Erdnusspaste bestreichen, die Gemüsestreifen quer auf die Fleischscheiben legen und zu Röllchen aufrollen.

Fleischröllchen, Zwiebeln und Sauce anrichten.

Jörg Sackmann am 20. Dezember 2022

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 Personen

Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel, à 180 g	Mehl	3 Ei, verquirlt
100 g Paniermehl	100 g Mehl	ca. 250 g Butterschmalz

Kartoffel-Gurken-Salat:

1 Salatgurke	800 g festk. Kartoffeln	250 ml Kalbsfond
3 Schalotten, fein gewürfelt	1 Zwiebellauch	1 Stk. Ingwer
1 Knoblauchzehe	100 g Bauchspeck, gewürfelt	2 EL körnigen Senf
mehrere EL Gewürzgurkensud	1-2 EL weißer Balsamicoessig	5-6 EL Rapsöl
Meersalzflöckchen	und weißer Pfeffer	1 Bund krause Petersilie

Garnitur:

1 Zitrone	4 Sardellen	12 Kapern
4 TL Preiselbeermarmelade		

Schnitzel: Schnitzel mit etwas Salz und Pfeffer würzen und anschließend zwischen Gefrierbeutel legen und mit dem Fleischklopfer plattieren.

Panierstraße einrichten: je eine flache Schale mit Mehl, verquirlten Eiern (mit Salz und Pfeffer leicht würzen) und Paniermehl bereitstellen.

Schnitzel ganz leicht mehlieren, durchs Ei ziehen und dann ins Paniermehl geben und von beiden Seiten das Paniermehl nur ganz leicht andrücken.

Parallel in einer großen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel (je nach Größe nach und nach) darin von beiden Seiten kross ausbacken. Dabei die Pfanne immer wieder mal vorsichtig bewegen, damit das Fett über die Schnitzel schwappt. Auf Küchenkrepp geben und kurz ruhen lassen.

Kartoffel-Gurken-Salat: Kartoffeln nicht zu weich kochen, noch warm pellen und dann etwas auskühlen lassen.

Speck würfeln und in einer Sauteuse anschwitzen, dabei etwas Rapsöl mit in den Topf geben und vorsichtig kross braten.

Gurken in Streifen schälen, halbieren, entkernen und in halbe Ringe schneiden, zum Abtropfen in ein Sieb geben, dabei salzen und pfeffern.

Frühlingslauch in Ringe schneiden und zu den Gurken geben, Ingwer und Knoblauch darüber reiben, ruhen lassen.

Parallel Schalotten fein würfeln, in einen Stieltopf geben, mit weißem Pfeffer würzen, mit der Kalbsbrühe aufgießen, den Senf dazugeben und erwärmen, dabei gut durchrühren. Anschließend 3 Kartoffeln würfeln, in die Brühe geben, 4 EL Rapsöl, einige Spritzer Balsamico und mehrere EL Gurkenwasser hinzufügen und alles mit dem Mixstab pürieren. Dabei mit Salz abschmecken. Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben, die gewürzten Gurken dazugeben, das Dressing darüber gießen, als gut durchmischen. Speck und zum Schluss gehackte Petersilie unterheben und bei Bedarf noch einmal mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Garnitur: 4 Zweige Petersilie im heißen Butterschmalz (direkt nach dem Schnitzel backen) frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Parallel: 4 schöne Scheiben von der Zitrone schneiden, jeweils eine Sardelle als Ring auf die Scheiben legen, die Kapern darin verteilen, jeweils einen TL Preiselbeermarmelade und zum Schluss einen frittierten Petersilienzweig darauf geben.

Schnitzel mit der Garnitur und dem Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 26. November 2022

Sauerbraten italienisch mit Parmesan-Spätzle

Für 4 Personen

1 kg Kalbstafelspitz	500 ml Rotwein	200 ml dunkler Balsamico
1 Zwiebel	300 g Karotten	80 g Knollensellerie
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
60 ml Olivenöl	2 Lorbeerblätter	3 EL Tomatenmark
500 ml Fleischbrühe	Salz	Pfeffer
1 EL Speisestärke	2 EL Wasser	

Für die Brösel:

40 g Weißbrotsciben	2 EL Olivenöl
---------------------	---------------

Für die Spätzle:

50 g Parmesan	500 g Weizenmehl, 405	4 Eier
250 ml Mineralwasser	Salz	80 g Butter
1 Prise Muskat		

Das Fleisch muss 24 Stunden marinieren.

Das Fleisch in eine tiefe Auflaufform oder Schale legen, Rotwein und Balsamico angießen, so dass das Fleisch mit der Flüssigkeit bedeckt ist und zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Am Zubereitungstag Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Karotten und Sellerie waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Knoblauch schälen und halbieren.

Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtrocknen. Die Marinade beiseite stellen.

In einem Bräter die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, das Fleisch zugeben und rundherum darin scharf anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Bräter nehmen.

Restliches Olivenöl in den Bräter geben. Karotten, Sellerie, Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten.

Rosmarin, Thymian und Lorbeerblätter hinzugeben. Tomatenmark unterrühren und kurz anbraten. Dann mit der Rotwein-Balsamico-Marinade ablöschen.

Das Fleisch wieder in den Bräter zum Gemüse und der Flüssigkeit legen und die Fleischbrühe angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Sauerbraten zugedeckt ca. 2 Stunden im vorgeheizten Ofen schmoren, dabei etwa alle 30 Minuten den Braten wenden.

Für die Brösel-Schmälze die Brotscheiben mit Olivenöl beträufeln, in eine kleine Auflaufform geben und mit in den Backofen geben. Das Brot ein paar Minuten goldbraun und knusprig rösten. Dann wieder aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Spätzle den Parmesan fein reiben. Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Parmesan und Mineralwasser zugeben. Alles mit einem Kochlöffel verrühren und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

In einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Sobald die Spätzle gar sind, steigen sie an die Wasseroberfläche. Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Sobald das Fleisch weich geschmort ist, den Bräter aus dem Ofen nehmen. Den Braten herausnehmen, die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf abpassieren und etwas einkochen lassen.

Speisestärke mit Wasser anrühren, unter die eingekochte Flüssigkeit rühren und zu einer Sauce

abbinden und abschmecken.

Den Braten in Scheiben schneiden und in die fertige Sauce legen.

Die abgekühlten knusprigen Brotscheiben fein zerbröseln.

Für die Spätzle Butter in einer Pfanne erhitzen. Spätzle darin kurz schwenken, mit Salz und Muskat abschmecken.

Fleischscheiben auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen. Die Spätzle dazu reichen und mit den Bröseln bestreuen.

Daniele Corona am 09. November 2022

Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

4 Scheiben Kalbfleisch (ca. 150 g)	2 Eier	2 EL Mineralwasser
2 EL Mehl	100 g Pankomehl	4 EL Butterschmalz
1 EL Butter	Frischhaltefolie	4 Scheiben Zitrone
2 EL Kapern	4 Sardellen	400 ml Kalbsfond
600 g Kartoffeln, festk.	1 EL Kümmel	1 Knoblauchzehe
1 Salatgurke	1 EL Dijon-Senf	2 EL Kräuteressig
3 EL mildes Rapsöl	Salz, weißer Pfeffer	

Das Kalbfleisch aus dem Kühlschrank holen und zusammen mit den anderen Zutaten für die Schnitzel bereitstellen.

Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln mit dem Kümmel, einer halbierten Knoblauchzehe und Salz aufsetzen und ca. 30 Minuten bissfest garen.

Parallel den Fond erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Essig und den beiden Ölen als Salatdressing abschmecken.

Kartoffeln so heiß wie möglich pellen und direkt in die warme Marinade schneiden, alles ziehen lassen. Gurke längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden, zu den Kartoffeln geben.

Fleischscheiben zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfer plätten. Die Scheiben salzen und pfeffern, leicht in Mehl wenden, durch verquirltes Ei (mit Mineralwasser aufschlagen) ziehen und dann in das Pankomehl legen und ohne Druck panieren.

Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Dann auf Küchentrepp legen.

Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, die Schnitzel dazu geben und mit Zitronenscheibe, sowie Kapern und Sardelle garnieren.

Björn Freitag am 22. Oktober 2022

Kürbiskern-Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Pilzen

Für 4 Personen

Für den Salat:

300 g Kartoffeln, festk.	Salz	400 g Pfifferlinge
1 Spritzer Zitronensaft	1 Quitte	1 EL Rapsöl
2 Schalotten	80 ml Apfelessig	100 ml Apfelsaft
1 EL Dijonsenf, grob	4 EL Walnussöl	1 EL Kürbiskernöl
Pfeffer		

Für die Schnitzel:

100 g Kürbiskerne, geschält	100 g Pankobrösel	2 Bio-Eier
100 g Weizenmehl Type 550	4 dünne Kalbsschnitzel à 150 g	Salz
Pfeffer	150 g Butterschmalz	1 Bio-Zitrone

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser abbürsten und anschließend in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 25 Minuten weich kochen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen.

Die Kartoffeln vollständig abkühlen lassen (kann auch schon am Vortag gemacht werden).

Die Pellkartoffeln in nicht zu dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Pilze putzen, je nach Größe evtl. halbieren.

Eine Schüssel mit etwas kaltem Wasser und 1 Spritzer Zitronensaft bereitstellen.

Die Quitte schälen, vierteln, entkernen und die Quittenviertel in 2 cm große Würfel schneiden und ins Zitronenwasser geben.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die geputzten Pilze darin für 2 Minuten heiß anbraten. In der Zwischenzeit die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben.

Dann die Quittenwürfel aus dem Wasser nehmen, gut abtropfen und zu den Pilzen in die Pfanne geben. Kurz mit anschwitzen lassen.

Pilze und Quitte mit dem Apfelessig und Apfelsaft ablöschen und einmal aufkochen lassen.

Den Senf einrühren und alles noch heiß zu den Pellkartoffelscheiben geben und vorsichtig gut vermengen. Walnuss- und Kürbiskernöl unterrühren. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Schnitzel die Kürbiskerne mit den Pankobröseln mischen und in eine flache Schale geben.

Eier in einen tiefen Teller aufschlagen und verquirlen.

Das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.

Die Fleischscheiben trocken tupfen und gegebenenfalls etwas plattieren.

Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wenden und überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durchs verquirlte Ei ziehen und in der Kürbiskern-Brösel Mischung wenden.

In einer großen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und die panierten Schnitzel darin goldgelb ausbacken.

Den Salat nochmals abschmecken und zusammen mit den Schnitzeln servieren. Die Zitrone vierteln und zu den Schnitzeln reichen.

Kevin von Holt am 06. September 2022

Piccata mit Bohnen-Tomaten-Gemüse und Dill

Für zwei Personen

Für die Piccata:

4 kl. Kalbsschnitzel à ca. 60 g	2-3 mittelgroße Eier	80 g Parmesan
3 EL doppelgriffiges Mehl	1 Prise Zatar	Öl
Mildes Chilisalz	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Bohnen-Tomaten-Gemüse:

150 g breite Bohnen	2 Tomaten	1 halbierte Knoblauchzehe
1 Ingwerscheibe	1 Zitrone	1 TL kalte Butter
3 EL Gemüsefond	$\frac{1}{4}$ Bund Dill	mildes Chilisalz

Für die Garnitur:

1 EL Pinienkerne

Den Parmesan reiben und mit Eiern und 1 EL Mehl verrühren und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen. Parmesan-Hülle ergibt etwas mehr vom Rezept.

Kalbsschnitzel zwischen zwei Blättern geölter Klarsichtfolie dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer und Zatar leicht würzen, im Mehl wenden und durch die Eier-Parmesan-Mischung ziehen. Etwas ablaufen lassen, in einer Pfanne bei milder Hitze in reichlich Öl auf beiden Seiten in je etwa 2 bis 3 Minuten hell anbräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Bohnen-Tomaten-Gemüse:

Bohnen putzen und schräg in 1 bis 2 cm breite Stücke schneiden. In Salzwasser in etwa 8 Minuten fast weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, Tomate nach Belieben entkernen und nur die Tomatenfilets in Würfel schneiden oder die ganze Tomate in etwa 8 mm große Würfel schneiden.

Bohnen mit Fond, Knoblauch, Ingwer und $\frac{1}{2}$ Streifen Zitronenschale erhitzen. 1 TL Dill hacken und mit Tomaten und Butter untermischen und erhitzen. Mit Chilisalz würzen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Das Bohnen-Tomaten-Gemüse auf warmen Tellern verteilen. Die Piccata anlegen und die Pinienkerne darüber streuen.

Alfons Schuhbeck am 12. August 2022

Kalb-Vögerl mit Pfifferlingen, Kartoffel-Limetten-Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

80 g eiskalte Hähnchenbrust	4 dünne Scheiben Kalbfleisch	80 g eiskalte Sahne
$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf	1 Zitrone	1 EL Kräuter
mildes Chilisalz	Muskatnuss	

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Karotte	40 g Knollensellerie	50 g pürierte Tomaten
1 Zwiebel	1 kleine Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer
1 Zitrone	1 EL kalte Butter	1 TL Tomatenmark
75 ml kräftiger Rotwein	250 ml Geflügelfond	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
Wacholder	Piment	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für das Püree:

400 g mehligk. Kartoffeln	80 ml Milch	2 EL Butter
1 Limette	milde Chiliflocken	Muskatnuss
Salz		

Für die Pfifferlinge:

100 g Pfifferlinge	1 TL braune Butter	1 TL kalte Butter
mildes Chilisalz		

Für das Fleisch:

Für die Füllung die Hähnchenbrust in Würfel schneiden und mit Chilisalz würzen. Einen Teller mit Frischhaltefolie bespannen oder mit einem Blatt Backpapier belegen. Die gewürzten Hähnchenfleischwürfel darauf verteilen und für 5 bis 10 Minuten in den Tiefkühler stellen. Die Sahne dazu stellen, damit beides wirklich eiskalt ist.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Die eisgekühlten Hähnchenfleischwürfel in einen Blitzhacker geben, Senf und 1 Msp. Zitronenschale dazu geben und mit etwas Muskatnuss würzen. Kurz etwas mixen, bis das grob gemixte Fleisch anfängt, zu binden. Dann $\frac{1}{3}$ der Sahne dazu geben und untermixen. Ein weiteres Drittel der Sahne untermixen, dann die restlich Sahne mit den Kräutern untermixen.

Das Kalbsfleisch zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers leicht plattieren. Die Fleischscheiben so mit der Farce bestreichen, dass die Ränder frei bleiben. Die Längsseiten ein wenig nach innen schlagen, dann vom schmalen Ende her fest aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken. In einer Pfanne scharf anbraten.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Karotte und Sellerie schälen und in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Puderzucker in einem Topf hell karamellisieren, Sellerie, Schalotte und Karotte darin bei milder Hitze etwas andünsten. Tomatenmark kurz mitdünsten, mit Wein ablöschen und sämig einköcheln lassen. Tomatenpüree und den Fond angießen, die Rouladen mit dem Lorbeerblatt, Piment und Wacholder einlegen und zugedeckt etwa 20 Minuten simmern lassen.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Nach etwa 15 Minuten Knoblauch, Ingwer, Rosmarin und einen Steifen Zitronenschale einlegen.

Zum Schluss die Rouladen herausnehmen und zur Seite stellen.

Die Schmorsauce auf ein Sieb gießen und etwas ausdrücken. Die Sauce in einer kleinen Pfanne oder einem kleinen Topf etwas einköcheln. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glattrühren und tropfenweise in die köchelnde Sauce rühren, bis diese die gewünschte Bindung erhält.

Zum Schluss etwas kalte Butter untermixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Von den Rouladen die Nadeln entfernen und in der Sauce nochmals kurz erhitzen.

Für das Püree:

1 EL Butter in eine Pfanne geben und eine braune herstellen. Die Kartoffeln waschen, in Würfel schneiden und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Die Milch erhitzen und mit einem Kochlöffel unter die durchgepressten Kartoffeln rühren, die Butter und die braune Butter untermischen.

Limettenschale abreiben und Püree mit Limettenschale, Salz, Chiliflocken und Muskatnuss würzen.

Für die Pfifferlinge:

Braune Butter in einer Pfanne herstellen. Pfifferlinge putzen, falls nötig waschen und trockentupfen und in einer Pfanne in brauner Butter anbraten, die kalte Butter hineinrühren und mit Chilisalz würzen.

Je zwei Rouladen mit etwas Sauce auf warmen Tellern anrichten. Nach Belieben je 1 Roulade schräg halbieren, um das Schnittbild zu sehen.

Das Püree daneben geben und die Pfifferlinge dekorativ auf dem Gericht verteilen.

Alfons Schuhbeck am 12. August 2022

Kalb-Schnitzel, Pfifferlinge, Kartoffeln, grüne Bohnen

Für 4 Personen

200 g grüne Bohnen	200 g Kartoffeln	Salz
250 g frische Pfifferlinge	4 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
2 Frühlingszwiebeln	5 EL Olivenöl	Pfeffer
50 ml Sherry-Essig	12 Kalbsrückenscheiben à 80 g	100 g Weizenmehl (Type 405)
200 ml trockener Weißwein	2 Bio-Zitronen	100 g Butter

Die Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden.

In einem Topf gesalzenes Wasser aufkochen und die Bohnen und Kartoffelwürfel darin ca. 7 Minuten weichkochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Pfifferlinge putzen, je nach Größe evtl. halbieren.

Petersilie und Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pfifferlinge darin kräftig anbraten.

Dann die Frühlingszwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Essig ablöschen. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen.

Für das Fleisch in einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen.

Die Fleischscheiben evtl. zusätzlich dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Scheibchen dann in Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Die Fleischscheiben im heißen Öl in der Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Den Thymianzweig zugeben, mit Weißwein ablöschen. Den Wein sacht etwas einkochen lassen.

Die Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zitronenschale und -saft mit in die Fleischpfanne geben. Die Butter zugeben und unter leichtem Köcheln schmelzen, bis eine leicht cremige Sauce entsteht; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer weiteren Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und das Kartoffel-Bohnen-Gemüse darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die gebratenen Pfifferlinge und Petersilie zugeben, alles vermengen und abschmecken.

Die Fleischscheiben und Sauce auf Tellern verteilen, das Gemüse dazu geben und alles anrichten.

Daniele Corona am 01. Juli 2022

Gefüllte Kalb-Röllchen mit Spargel und Mozzarella

Für 4 Personen

4 Frühlingszwiebeln	200 g grüner Spargel	8 Kalbsschnitzel à 100 g
Salz	Pfeffer	100 g Mozzarella
4 EL Olivenöl	125 ml trockener Weißwein	125 ml Kalbsfond

Außerdem:

Holzspieße

Für die Füllung der Röllchen die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Den grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und eventuell holzige oder angetrocknete Enden großzügig abschneiden. Spargelstangen evtl. längs halbieren.

Die Kalbsschnitzel trockentupfen und dünn plattieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer würzen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die vorbereiteten Fleischscheiben legen.

Spargelstangen in etwa in Breite der Fleischscheiben zuschneiden und mit den Frühlingszwiebeln auf die Fleischscheiben geben. Alles nochmals leicht mit Salz und Pfeffer würzen und fest aufrollen. Röllchen mit Zahnstochern fixieren.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Röllchen darin rundherum kräftig anbraten.

Dann mit Weißwein ablöschen und den Kalbsfond angießen. Zugedeckt bei milder Hitze die Röllchen ca. 15 Minuten garen.

Anschließend den Bratfond abschmecken.

Die Röllchen auf Teller geben, mit dem Bratfond beträufeln und servieren.

Dazu passt frisch gekochte und anschließend in einer Pfanne mit Butter geschwenkte Pasta oder frisches Ciabatta-Brot.

Kevin von Holt am 13. Mai 2022

Kalb-Geschnetzeltes

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

140 g Tafelspitz 10 ml Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g Champignons 2 Schalotten 100 ml Sahne
10 g Butter 20 ml Kalbsjus 30 ml Rotwein
Salz Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 Kartoffeln Butter, Salz

Für die Garnitur:

1 Korb Kresse 50 g Perlzwiebeln

Für das Geschnetzelte:

Das Kalbsfleisch in nicht zu dünne Streifen schneiden. Das Öl in Pfanne stark erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Fleisch in Servierschüssel warm stellen.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Champignons vierteln. Wer möchte, kann einige Pilze tournieren, in dem man die Haut einritzt bzw zurech schneidet. In der Fleischpfanne Butter schmelzen lassen, die Schalotten und Champignonviertel dazugeben. Alles kurz andünsten, mit Rotwein ablöschen, Jus und Sahne dazugeben. Einmal kurz aufkochen, eventuell etwas binden. Sauce gegebenenfalls mit Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tournierte Chamignons mit in die Sauce geben.

Fleisch nun zur Sauce geben.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Nach dem Abgießen gegebenenfalls nach Belieben in Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Perlzwiebeln halbieren, mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Perlzwiebel und Kresse als Garnitur verwenden.

Geschnetzeltes in tiefe Teller anrichten, Kartoffeln daneben geben und mit Perlzwiebeln und Kresse garniert servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2022

Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Oliven-Püree und Peperonata

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts, à 160 g	2 Sch. Parmaschinken	20 g halbgetr. Kirschtomaten
50 g Büffel-Mozzarella	1 Msp. zerdrück. Knoblauch	2 Sabeiblätter
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

300 g Frühkartoffeln	80 g gesalzene Butter	100 ml Vollmilch
1 El schwarze Oliventapenade	Salz	

Für die Peperonata:

2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten	1 EL weißer Balsamicoessig
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kalbskotelett:

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

In die Kalbskotelette je eine Tasche schneiden. Mozzarella, Schinken und getrocknete Tomaten fein würfeln. Salbei fein schneiden. Knoblauch abziehen, eine Msp. davon abschneiden und fein zerdrücken. Salbei, Knoblauch und Schinken mit Mozzarella und Tomaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kotelette füllen. Die Öffnung mit je einem Zahnstocher verschließen. Kotelette salzen und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Im Backofen weiter rosa garen. Etwas ruhen lassen und zum Anrichten halbieren.

Für das Püree:

Kartoffeln waschen und ungeschält in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser ca. 2 cm über den Kartoffeln bedecken und salzen. Zugedeckt zum Kochen bringen und ca. 25 Minuten sanft kochen lassen. Garprobe machen, die Kartoffeln abgießen und schälen. Durch eine Presse drücken. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die eiskalte Butter in Würfel schneiden, nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren. Die heiße Milch ebenfalls nach und nach untermischen. Die Tapenade dazugeben und abschmecken.

Für die Peperonata:

Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Paprikaschoten vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 12 Minuten grillen bis die Haut dunkelbraune Blasen wirft. Paprika herausnehmen, die Haut abziehen und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Thymian zupfen und klein schneiden. Paprika mit Balsamico, Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2022

Saltimbocca mit Spargel und Zitronen-Kartoffeln

Für 4 Personen

700 g kleine Frühkartoffeln	Salz	500 g grüner Spargel
16 Blätter Salbei	4 Kalbschnitzel, á 150 g	150 g Parmaschinken
Pfeffer	5 EL Butter	4 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Den Spargel waschen, trockentupfen und die Enden abschneiden, ggf. das untere Drittel schälen. Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Salbeiblätter abbrausen und trockentupfen.

Die Kalbsschnitzel trockentupfen.

Auf jede Fleischscheibe ein Salbeiblatt legen und mit einer Scheibe Parmaschinken umwickeln, sodass das Salbeiblatt noch leicht hinausragt. Die Päckchen mit Pfeffer würzen und nur ganz leicht salzen (der Schinken ist schon salzig).

Zwei Drittel der Butter bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischpäckchen darin sacht von allen Seiten braten.

Das gebratene Fleisch auf eine hitzefeste Platte geben und im vorgeheizten Backofen warmhalten.

Die Bratpfanne zur Seite stellen. Den Spargel schräg in mundgerechte Stücke schneiden und in den Bratensatz in der Pfanne geben und bissfest garen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, leicht ausdampfen lassen. Dann halbieren oder vierteln.

Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen. Die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen. Dann die Schale in feine Streifen schneiden.

Knoblauch, Zitronenschale und Olivenöl in einen Mörser geben und leicht andrücken.

Knoblauch-Zitronenmix zum Spargel in die Bratpfanne geben. Mit Puderzucker bestäuben und restliche Butter zugeben, alles kurz durchmischen.

Die Kartoffeln zugeben, in der Pfanne durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die Schnitzel zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und alles gut durchschwenken, anschließend auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Henze am 26. April 2022

Braten vom Kalb-Tafelspitz mit Rotkohl und Gnocchi

Für 4 Portionen:

1 kg Tafelspitz vom Kalb	50 g Mehl	4 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	150 ml Weißwein	$\frac{1}{2}$ L Kalbsfond
1-2 Lorbeerblätter	1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Rotkohl:

2 EL Olivenöl	1 kleiner Rotkohl	1 Apfel
1 Schalotte	300 ml Gemüsesfond	Saft von 1 Orange
weißer Balsamico-Essig	2 Nelken	2 Lorbeerblätter
2 Wacholderbeeren	Zimt, Pfeffer, Salz	2 EL Sonnenblumenöl
2 EL Zucker	1 TL Salz	Gnocchi
800 g Kartoffeln (mehlig)	150-200 g Mehl	2 Eigelbe
1 Prise Muskat	Salz, weißer Pfeffer	

Tafelspitz von Fett und Silberhaut befreien, salzen, in Mehl wenden und in einem Bräter mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten.

Zwiebeln schälen und würfeln, zum Fleisch geben. Lorbeerblätter und geschälte Knoblauchzehe hinzugeben und alles kurz schmoren lassen, mit Pfeffer würzen und mit dem Weißwein ablöschen. Den Wein reduzieren, dann mit Kalbsfond aufgießen und bei geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze für ca. 1- 1 $\frac{1}{2}$ Std. garen.

Rotkohl waschen und fein schneiden, salzen und durchkneten und in einem Topf mit Pflanzenöl anschwitzen. Schalotte und Apfel schälen und würfeln, zum Rotkohl geben und ebenfalls kurz mit anschwitzen, anschl.

mit Fond aufgießen. Gewürze dazugeben und für 30 min. sanft köcheln.

Zum Schluss mit dem Orangensaft und einem Spritzer Essig abschmecken.

Kartoffeln in Salzwasser garen, dann abgießen und warm schälen.

Die geschälten Kartoffeln im Ofen bei ca. 80° warm halten. Kartoffeln durch die Kartoffelpress drücken, etwas salzen, Prise Muskat hinzugeben und mit Mehl und Eigelb zu einem Teig verarbeiten.

Teig portionsweise zu einer Wurst rollen, in 2 cm lange Stücke schneiden.

Dann die Teigstücke mit einer Gabel einmal anrollen, so dass in jedem Gnocchi 4 kleine Rillen entstehen. Die Gnocchi in simmerndes Salzwasser geben und garen bis sie von selbst an die Wasseroberfläche kommen. Mit der Schaumkelle herausholen, in kaltem Wasser abschrecken und vor dem Servieren in einer Pfanne mit etwas Butter durchschwenken.

Kalb Tafelspitz in Scheiben schneiden, mit den Gnocchi und dem Rotkohl auf Tellern anrichten, anschl. mit gehackter Petersilie garnieren.

Björn Freitag am 24. April 2022

Kalb-Filet im grünen Mantel, Spargel-Graupen-Risotto

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsmedaillons à 100 g	2 EL feiner Dijonsenf	2 Zweige Estragon
2 Zweige Dill	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Liebstöckel
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Risotto:

80 g Perlgraupen	4 Stangen grüner Spargel	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	40 g Pecorino	500 ml heller Kalbsfond
½ Zitrone, Saft	30 ml Weißwein	30 g Butter
2 EL Olivenöl	1 TL Zucker	Salz
weißer Pfeffer	Eiswasser	

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebel	2 EL heller Essig	1 TL Senfsaat
1 Lorbeerblatt	2 EL Zucker	

Für das Stroh:

2 vorw. festk. Kartoffeln	200 ml Rapsöl	Salz
---------------------------	---------------	------

Für das Fleisch:

Die Medaillons mit Küchengarn zusammenbinden, in Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 120 Grad auf eine Kerntemperatur von etwa 56 Grad bringen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und den Rand vom Fleisch mit dem Senf dünn einpinseln. Rand dann in den Kräutern wälzen, so dass das Fleisch oben und unten frei von Kräutern ist.

Für das Risotto:

Schalotte abziehen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Graupen und die angestoßenen Knoblauchzehen ungeschält dazugeben und 2 Minuten mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und den Wein komplett einkochen lassen. Zu 1/3 den heißen Kalbsfond aufgießen und etwas 20 Minuten köcheln lassen. Wenn die Masse zu trocken wird, immer wieder mit heißem Fond aufgießen. Spargelenden schälen und separat in kochendem Salzwasser kurzblanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Pecorina reiben. Zum Schluss Spargel, Pecorino, Zitronensaft Zucker, Butter und Gewürze dazugeben und leicht umrühren, den Knoblauch entfernen. Gesamte Kochzeit beträgt etwa 20-25 Minuten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in achtel Spalten schneiden. Zusammen mit dem Zucker, den Gewürzen, dem Essig und 100 ml Wasser ca. 10 Minuten köcheln lassen. Aus dem Sud heraus anrichten.

Für das Stroh:

Kartoffeln schälen und in ganz feine Streifen schneiden. Dann in einem Küchentuch gut ausdrücken und im heißen Fett in einem Topf nach und nach frittieren. Abtropfen lassen, salzen und als Topping auf dem Fleisch anrichten.

Björn Freitag am 14. April 2022

Fleisch-Küchle cordon bleu, Remoulade, Pommes Allumettes

Für 4 Personen

700 g Kartoffeln, vorw. festk. 1 l Frittier-Öl Salz, Pfeffer

Fleishküchle:

100 g Brötchen vom Vortag 130 ml Milch Salz
Pfeffer 1 Zwiebel 1 EL Butter
500 g Kalbfleisch 1 Bund glatte Petersilie 50 g gekochter Schinken
2 Eier 1 Msp. scharfer Senf Muskatnuss
60 g Raclette-Käse

Remoulade:

1 Eigelb (extrafrisch) 110 ml Olivenöl 20 ml weißer Balsamico
1/2 TL scharfer Senf Salz Pfeffer
2 Bund Brunnenkresse 2 Schalotten 2 EL Sauerrahm
1 TL Meerrettich 1 Spritzer Zitronensaft

Für die Pommes Allumettes Kartoffeln schälen und der Länge nach in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden oder hobeln. Dann in feine Stifte schneiden. Ca. 15 Minuten in reichlich kaltem Wasser wässern.

Inzwischen für die Fleischküchle Brötchen in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Milch erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Brötchenstücke träufeln.

Zugedeckt kurz ziehen lassen.

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Etwas abkühlen lassen.

Währenddessen Fleisch gegebenenfalls sauber parieren, kalt abrausen, trocken tupfen und in grobe Stücke schneiden. Petersilie abrausen, trocken schütteln und grob hacken.

Schinken würfeln.

Den Backofen auf etwa 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Zwiebeln, Schinken, Petersilie und Fleischwürfel durch den Fleischwolf in eine Schüssel drehen.

Eingeweichte Brötchenwürfel, Eier, Senf, Salz, Pfeffer und Muskat zum Fleisch geben.

Alles gründlich vermengen, bis eine Bindung entsteht und nochmals kräftig würzen.

Den Käse in 46 Stücke schneiden.

Aus der Masse mit leicht angefeuchteten Händen 46 Frikadellen formen. Dabei jeweils mittig ein Stück Käse mit einformen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Frikadellen darin von beiden Seiten kurz anbraten.

Frikadellen dann in eine weite Auflaufform legen und im heißen Backofen ca. 8 Minuten fertig garen. Die Frikadellen sollten gar, aber innen noch schön saftig sein.

Inzwischen für die Remoulade Eigelb, 100 ml Olivenöl, Balsamico und Senf in einen hohen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab oder Schneebesen kräftig zu einer dicklichen Mayonnaise verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Brunnenkresse verlesen, waschen und gründlich trocken schleudern.

Schalotten fein würfeln. Übriges Öl in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Brunnenkresse, bis auf etwa 2 EL, zugeben und kurz andünsten.

Gedünstete Brunnenkresse kurz abtropfen lassen.

Brunnenkresse, fein mixen, Mayonnaise kurz untermischen. Sauerrahm und Meerrettich unterrühren. Den Dip mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Übrige Brunnenkresseblätter fein schneiden und unter den Dip rühren.

Die Kartoffelstifte abtropfen lassen und auf einem sauberen Geschirrtuch ausbreiten. Mit Küchenpapier zusätzlich trocken tupfen.

Das Frittierfett/-öl in einer Fritteuse oder einem weiten Topf auf etwa 180 Grad erhitzen.

Kartoffelstifte darin portionsweise goldbraun und knusprig frittieren.

Kartoffelstifte auf Küchenpapier geben und kurz überschüssiges Fett abtropfen lassen.

Pommes Allumettes mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleischküchle, Brunnenkresse-Remoulade und Pommes Allumettes anrichten und sofort servieren.

Jörg Sackmann am 12. April 2022

Kalb-Filet im Kräuter-Mantel, Gnocchi, Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

350 g Kalbsfilet	1 Zitrone	1 Bund Kerbel
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	60 g Kartoffelstärke
60 g Universalmehl + Mehl	Muskatnuss	Olivenöl, Salz

Für das Basilikumpesto:

100 g Basilikum	$\frac{1}{2}$ -1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
25 g Pinienkerne	75 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Eiswürfel	

Für den Parnesamschaum:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone	100 g Parmesan
3 EL kalte Butter	120 ml Sahne	50 ml Weißwein
200 ml Gemüfefond	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

Den Backofen auf 120-130 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfilet putzen und mit Salz und Pfeffer ringsherum würzen. Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Fleisch in den vorgeheizten Backofen geben und bis zu einer Kerntemperatur von 55 Grad rosa garen. Dann das Filet herausnehmen.

Kerbel abrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Kerbel mit der Zitronenschale vermischen und das rosa gebratene Kalbsfilet in dieser Mischung wälzen.

Filet vor dem Servieren in eine schöne Tranche schneiden.

Für die Gnocchi:

Kartoffeln schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Durch ein Sieb abseihen und gut ausdampfen lassen, damit der Teig kompakt und nicht klebrig wird (ganz wichtig).

Ei trennen und dabei das Eigelb auffangen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse auf eine Arbeitsfläche pressen. Mit dem Eigelb, der Kartoffelstärke, dem Mehl sowie Salz und Muskat rasch zu einem kompakten, glatten Teig kneten. Der Teig sollte nicht zu lange geknetet werden, da er sonst gummartig wird. Gut ist er dann, wenn er leicht zu schwitzen anfängt.

Mit einer Teigkarte den Teig in gleich große Stücke teilen. Diese Stücke mit beiden Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen Bahnen rollen. Mit der Teigkarte 1-1,5 cm große Stücke herunterstechen und diese mit dem Daumen über das bemehlte Butter-oder Gnocchiholz rollen. Parallel dazu einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Die fertig gedrehten Gnocchi darin einmal aufkochen und an der Oberfläche ziehen lassen. Gnocchi aus dem Kochwasser nehmen, auf einen Teller geben und mit etwas Olivenöl beträufeln. Eine Kaffeetasse von dem Kochwasser abnehmen und für den späteren Gebrauch beiseitestellen.

Für das Basilikumpesto:

Basilikum abrausen, trockenwedeln und samt Stielen grob schneiden.

Knoblauch abziehen. Parmesan reiben. Basilikum mit Knoblauch, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer grob pürieren - es dürfen Stückchen sichtbar sein. Wichtig: Das Pesto nur so lange mixen, wie unbedingt nötig. Beim Mixen entsteht Wärme und dadurch verblasst das leuchtende Grün des Basilikums.

Wenn Sie ein Pesto mit einem Mörser zubereiten, dann entfalten sich die ätherischen Öle der

Kräuter intensiver. Beim Mixen wird das Pesto feiner und gleichmäßiger. Allerdings entsteht beim Mixen auch etwas Hitze, wodurch das Pesto eine graue Farbe annehmen kann. Um die grüne Farbe des Pestos zu erhalten, können Sie entweder Petersilie oder aber einen Eiswürfel untermixen.

Für den Parnesamschaum:

Zwiebel abziehen, fein schneiden und mit etwas Butter glasig schwitzen.

Mit Weißwein ablöschen und diesen vollständig einreduzieren lassen. Mit Gemüsefond aufgießen, aufkochen und leicht köcheln lassen. Parmesan fein reiben und zusammen mit der Sahne dazugeben. Mit einem Stabmixer pürieren und etwas einreduzieren lassen.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und Zesten von der Zitrone abreiben.

Den Sud durch ein Sieb seihen. Vor dem Servieren mit dem Rest kalter Butter und den Zitronenzesten zu einem Schaum mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Um einen Schaum herzustellen, können Sie auch kalte Milch oder kalte Butter in den Sud geben. Die Milch/Butter sollten Sie direkt zügig aufmixen.

Für die Fertigstellung: Die Gnocchi mit etwas Kochwasser erwärmen bis dieses vollkommen reduziert ist. 2 Esslöffel des hergestellten Pestos dazugeben und sofort um das Kalbsfilet anrichten.

Den Schaum aufschäumen und zum Schluss napieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 08. April 2022

Spargel mit Kalb-Rücken und Rote-Bete-Gemüse

Für 4 Personen:

Für den Kalbsrücken:

800 g Kalbsrücken	grobes Meersalz	Butterschmalz
1 Bund frischer Thymian	1 Knolle frischer Knoblauch	

Für Kartoffeln und Gemüse:

500 g festk. Frühkartoffeln	6 kl. Knollen Rote Bete	2 rote Zwiebeln
3 Schalotten	Olivenöl	frischer Knoblauch
Weißwein-Essig	12 Erbsenschoten	

Für den Spargel:

500 g weißer Spargel	250 ml Olivenöl	frischer Knoblauch
Salz	1 Prise Zucker	

Für die Weißwein-Soße:

Zitronensaft	2 Schalotten	100 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne	50 g kalte Butter
Salz, Pfeffer	Honig	1 Spritzer Zitronensaft

Anrichten:

1 Zweig Cherry-Tomaten	Olivenöl	ein paar Radieschen
frisches Basilikum		

Für den Kalbsrücken:

Den Kalbsrücken zunächst auf der Fettseite fein einschneiden. Danach entgegengesetzt einschneiden, sodass circa 0,5 cm große Quadrate entstehen.

Wichtig ist, dass dabei nur das Fett und nicht das Fleisch eingeschnitten wird.

Anschließend mit grobem Meersalz würzen und das Salz etwas einziehen lassen.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und den Kalbsrücken auf der Fettseite scharf anbraten. Nach 3-4 Minuten wenden und weitere 3 Minuten anbraten.

Thymian und ein paar Knoblauchzehen auf die krosse Fettseite des Fleisches legen und in eine Auflaufform geben. Je nach Ofenstärke 5-10 Minuten bei 120 Grad im Ofen zu Ende garen.

Für Kartoffeln und Gemüse:

Kartoffeln waschen oder bürsten. Die Stiele der Rote-Bete-Knollen 4-5 cm über der Knolle abschneiden und beiseitelegen. Die Knollen waschen und trocknen. Rote Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die ganzen Kartoffeln mit der Roten Bete sowie den Zwiebel-Spalten darin anbraten. Etwas salzen und anschließend bei 160 Grad 15-20 Minuten im Ofen garen.

Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die Stiele der Roten Bete klein schneiden. Die Schalotten in Olivenöl mit etwas Knoblauch anbraten, die Rote-Bete-Stiele hinzufügen und auch leicht anbraten, dann vom Herd nehmen. Wasser mit etwas Weißwein-Essig zum Kochen bringen. Die Erbsen aus den Schoten puhlen und im Wasser blanchieren. Abgießen, abschrecken und zum Schalotten-Rote-Bete-Mix geben.

Für den Spargel:

Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. In eine feuerfeste Form geben, mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Zucker würzen. Nach Geschmack ein paar geschälte Knoblauchzehen hinzufügen und bei 160 Grad 10-12 Minuten im Ofen garen.

Für die Weißwein-Soße:

Die Schalotten schälen, würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Einkochen und danach die Gemüsebrühe dazugeben. Erneut einkochen, dann die Sahne hinzufügen. Mit der kalten Butter aufmixen und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Nach Geschmack 1 Spritzer Zitronensaft hinzufügen.

Anrichten:

Die Tomaten in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Kalbsrücken, Kartoffeln und Spargel aus dem Ofen nehmen, den Spargel halbieren, das Fleisch in Scheiben schneiden.

Zuerst den Schalotten-Rote-Bete-Erbsen-Mix auf die Teller geben, darauf den Spargel legen, daneben das Kartoffel-Rote-Bete-Gemüse drapieren und darauf den Kalbsrücken anrichten.

Radieschen in Scheiben schneiden und auf den Tellern verteilen. Die Weißweinsauce über das Gericht verteilen und die angebratenen Tomaten auf den Tellerrand legen.

Nach Geschmack mit ein paar frischen Basilikumblättern garnieren.

Tarik Rose am 06. März 2022

Kalb-Medaillon Tiroler Art, Rahm-Lauch, Pommes carrées

Für zwei Personen

Für das Kalbsmedaillon:

2 Medaillons von Kalbsfilet	20 g Butter	2 Zweige Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur Tiroler Art:

1 Gemüsezwiebel	2 Fleischtomaten	1 Knoblauchzehe
2 Eier	20 g Butter	100 ml Weizenbier
200 g Mehl	Mehl	1 TL Paprikapulver
Sonnenblumenöl	Eiswürfel	Salz, Pfeffer

Für den Rahm-Lauch:

1 Stange Lauch	20 g Butter	200 ml Sahne
Muskatnuss	1 Msp. Zucker	Salz

Für die Pommes carrées:

4 mehligk. Kartoffeln	2 Lorbeerblätter	Öl, Salz
-----------------------	------------------	----------

Für das Kalbsmedaillon:

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsfiletmedaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer Pfanne auslassen. Kalbsmedaillons in Butter zusammen mit Thymian von beiden Seiten braun anbraten.

Anschließend im Backofen schwebend auf einem Gitter bis zu einer Kerntemperatur vom 54 Grad garen.

Für die Garnitur Tiroler Art:

Knoblauch abziehen und reiben. Weizenbier, Eier, 200 g Mehl, Paprikapulver, geriebenen Knoblauch und Salz mixen und einen Bier- /Ausbackteig herstellen. Zwiebel abziehen und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Dann leicht mehlieren, durch den Bierteig ziehen und in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier entfetten.

Fleischtomaten entstrunken und kreuzförmig einritzen. In kochendem Wasser kurz brühen und anschließend in Eiswasser abschrecken.

Enthäuten, entkernen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Danach kurz in Butter sautieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Rahm-Lauch:

Lauch putzen, in gleichmäßige Ringe schneiden und gründlich waschen.

Lauch in Butter hellbraun andünsten. Sofort mit Sahne ablöschen und cremig einköcheln. Mit Salz, Zucker und frischer Muskatnuss abschmecken.

Für die Pommes carrées:

Kartoffeln schälen und in präzise Würfel mit 2 cm Kantenlänge schneiden. In gesalzenem Wasser mit Lorbeerblättern knackig garen.

Anschließend gut abtupfen und in 170 Grad heißem Fett goldgelb ausbacken. Auf einen Küchenpapier entfetten. Mit Salz würzen.

Das rosa gegarte Medaillon auf dem Rahmlauch anrichten und die gebackenen Zwiebelringe darauf auftürmen. Mit Tomatenwürfeln und Pommes Carrée umlegen und servieren.

Mario Kotaska am 28. Januar 2022

Gebratener Kalb-Tafelspitz mit Butter-Bröseln

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

800 g Kalbstafelspitz	Salz	4 EL Rapsöl
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Bio-Knoblauchzehe
1 EL Butter		

Für die Perlgraupen.:

1 Bund glatte Petersilie	60 ml Traubenkernöl	1 Zwiebel
2 EL Olivenöl	150 g Perlgraupen	125 ml trockener Weißwein
1 Knoblauchzehe	350 ml Fleischbrühe	Salz, Pfeffer

Für die Brösel:

100 g Butter	3 EL Semmelbrösel
--------------	-------------------

Für den Tafelspitz den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleischstück trocken tupfen und mit Salz würzen.

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin auf jeder Seite jeweils etwa 2 Minuten kräftig anbraten. Dann auf ein Backofengitter setzen, darunter ein Backblech schieben. Fleisch im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 60 Minuten garen, bis die Kerntemperatur ca. 58 Grad beträgt.

In der Zwischenzeit für die Graupen die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen, grob schneiden und mit dem Traubenkernöl in einen Mixer geben und fein pürieren.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten.

Die Perlgraupen zugeben, kurz mitdünsten. Den Wein angießen und fast vollständig einkochen lassen.

Den Knoblauch in der Schale andrücken und dazugeben.

Die Brühe angießen und die Graupen zugedeckt etwa 20 Minuten weich köcheln lassen.

In der Zwischenzeit für die Butterbrösel die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin knusprig rösten.

Den gegarten Tafelspitz aus dem Ofen nehmen.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und den Knoblauch in der Schale andrücken.

Die Butter in einer Pfanne mit dem Knoblauch und den Kräuterzweigen erhitzen und den Tafelspitz darin nochmal kurz nachbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und 3 Minuten ruhen lassen.

Den Knoblauch aus den Graupen nehmen, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Tafelspitz in Scheiben schneiden.

Den Bratenfond auf Teller träufeln, das Fleisch darauf anrichten, mit Butterbröseln bestreuen.

Die Perlgraupen dazu anrichten und etwas Petersilienpüree darauf geben.

Andreas Schweiger am 20. Januar 2022

Kalb-Kotelett mit Aubergine und Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen:

Kalbskotelett:

4 Kalbskotelett	Rosmarin	Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen	Salz und Pfeffer	2-3 EL Öl

Kartoffelstampf:

600 g Kartoffeln	1 Schuss Buttermilch	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	Butter	1 TL Oliven
1 TL Kapern, klein gehackt		

Salsa Verde:

1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum	1 Bund Kerbel
2 El Mandelspalten	$\frac{1}{2}$ Tl Fenchelsaat	1 Zehe Knoblauch
1 El Pinienkerne	1 El Kapern	1 El Sardellen
Bio-Orangenschale	1 Spritzer Balsamico	5-7 EL Öl

Aubergine:

3 Auberginen	Salz	1 Schuss Ponzu-Soße
frischen Koriander	Chilli	Zitronensaft
Olivenöl	Pfeffer, Salz	

Kalbskotelett:

Die Kalbskotelett vom in Marinade aus Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch einlegen und kurz marinieren. Danach auf den Grill legen und kurz aber heiß grillen.

Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln weich kochen, schälen und stampfen. Buttermilch und Butter dazugeben, bis es eine breiige Masse wird. Kapern und klein gehackte Oliven unterrühren.

Salsa Verde:

Die frischen Kräuter klein hacken und in die Schüssel geben. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Pürierstab kurz mixen.

Nicht zu lange mixen, sonst wird die Masse grau!. So lange in den Kühlschrank stellen, bis das Kotelett fertig ist.

Aubergine:

Zuerst die Auberginen halbieren, die Schale rautenförmig einschneiden und mit der Hautseite auf den Grill legen. Wenn die Aubergine gar ist runter nehmen und die Auberginen auslöffeln und die Auberginen-Masse in ein Schälchen geben.

Mit Ponzu-Soße, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Das Auberginenmus wieder in die Auberginenschale füllen und servieren.

Alle Beilagen zum Kotelett reichen.

Björn Freitag am 08. November 2021

Kalb-Schnitzel mit Salat

Für 4 Personen:

Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel	Mehl, Paniermehl	2 Eier
Butterschmalz	1 Zitrone	1 Glas Sardellen
1 Glas Kapern	Salz	Petersilie

Salat:

1 Kopf Grünen Salat	2 rote Spitzpaprika	1 Glas grüne Oliven
Einige Kapern	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel plattieren und salzen.

Drei Teller vorbereiten, einen mit Mehl, einen mit Paniermehl und in dem letzten die Eier aufschlagen und mit der Gabel verquirlen.

Die Schnitzel zuerst von beiden Seiten mit Mehl bestreuen, danach durch das Ei ziehen und dann von beiden Seiten im Paniermehl wälzen. Sofort in die Pfanne mit dem heißen Butterschmalz legen und goldgelb kross braten.

Die Zitrone in Scheiben schneiden, auf das Schnitzel legen, mit Sardellen und Kapern verzieren. Petersilie darüberstreuen.

Salat:

Die Spitzpaprika der Länge nach vierteln und mit der Hautseite auf den Grill legen bis die Schale verbrannt ist. Die schwarze Schale kann nun sehr gut geschält werden. Die Paprika in unterschiedliche mundgerechte Stücke schneiden, zu dem grünen Salat in die Schüssel geben. Die Oliven vierteln und mit den Kapern in die Schüssel geben. Das Ganze mit Olivenöl anmachen, salzen, pfeffern.

Zu den panierten Schnitzeln reichen.

Björn Freitag am 08. November 2021

Tafelspitz mit Spinat und Meerrettich-Soße

Für 4 Personen:

Für den Tafelspitz:

2.5 kg Tafelspitz	einige Suppenknochen	1 Bund Suppengrün
2 Zwiebeln	1 EL Pfefferkörner	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Salbei	1 Zweig Rosmarin	0.5 Bund Petersilie
Salz		

Für die Bouillon-Kartoffeln:

8 festk. Kartoffeln	2 Möhren	0.25 Knolle Sellerie
750 ml Brühe	1 Bund Petersilie	1 EL Butter
Salz		

Für den Spinat:

1 kg frischer Spinat	2 Schalotten	100 ml Sahne
200 ml Brühe	100 ml Weißwein	1 EL Butter
1 Stück Meerrettich	Muskat	Salz
1 Bio-Limette		

Für die pikanten Orangen:

4 Orangen	2 Chili-Schoten	2 Bio-Limetten
Olivensöl	flockiges Meersalz	

Für den Tafelspitz:

Suppengemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett schwarz rösten. Das gibt der Brühe Geschmack und eine schöne Farbe. Die Kräuter mit Küchengarn zusammenbinden.

Tafelspitz mit den vorbereiteten Zutaten in einen großen Topf geben. Nun kaltes Wasser angießen, bis alle Zutaten knapp bedeckt sind. Alles kräftig aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Pfefferkörner und Salz hinzufügen und den Topf verschließen.

Bei mäßiger Hitze etwa 2-2,5 Stunden garen. Je nach Fleisch-Qualität kann sich die Garzeit verkürzen oder verlängern. Um zu prüfen, ob das Fleisch bereits weich ist, kann man es zwi-schendurch anschneiden und probieren.

Die Brühe ist Basis für die Soße und die vorgesehenen Beilagen, lässt sich aber auch als Suppe weiterverwenden.

Für die Bouillon-Kartoffeln:

Kartoffeln und Gemüse putzen und in mundgerechte Würfel schneiden. Brühe erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin gar kochen. Petersilie säubern und fein hacken und dazugeben, Butter ebenfalls unterrühren. Die Bouillon-Kartoffeln mit etwas Salz abschmecken.

Für den Spinat:

Den Spinat in grobe Stücke teilen und gut waschen. Meerrettich schälen und reiben.

Weißwein und Brühe in einem Topf erhitzen und mit Meerrettich, Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Nach und nach den tropfnassen Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen.

Sahne hinzufügen und das Gemüse noch 2-3 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Butter unterrühren und das Gemüse nochmals mit Salz, Muskat und nach Belieben weiterem Meerrettich sowie Limettensaft abschmecken.

Für die pikanten Orangen:

Orangen bis unter die weiße Haut schälen, dann die Früchte in etwa 0.5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf einer flachen Schale auslegen. Limetten gut abwaschen, Schale abreiben und Saft auspressen. Chili-Schoten von den Kernen befreien und das Fruchtfleisch hacken oder in feine Streifen schneiden.

Orangen leicht salzen und mit Olivenöl und Limettensaft beträufeln. Anschließend Limetteneib und Chili darüber streuen.

Anrichten:

Den Spinat mit der Meerrettich-Soße auf Teller geben und darauf Tafelspitz-Scheiben legen. Die Bouillon-Kartoffeln in einer separaten Schüssel dazu servieren. Orangen ebenfalls separat dazu reichen. Als weitere Beilage eignen sich Senfrüchte.

Rainer Sass am 03. Oktober 2021

Schnitzel Wiener Art

4 Stk. Schnitzel	150 g Mehl	4 Eier
150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz	1 Zitrone
Wasser	Eiswürfel	Salz

Eine große Schüssel zur Hälfte mit Wasser und Eiswürfeln füllen, die Schnitzel hineinlegen und 10 Minuten im Eiswasser liegen lassen.

Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Die Eier aufschlagen und mit einer Gabel in einer Schüssel so verkleppern, dass diese gemischt sind, aber nicht die komplette Struktur des Eiweißes zerstört ist.

Anschließend die Schnitzel erst in Mehl, dann im verklepperten Ei und zuletzt in Semmelbröseln wenden. Dabei die Schnitzel in den Semmelbröseln schwenken und diese nicht zu fest andrücken. Die Schnitzel nacheinander in einer großen, beschichteten Pfanne, bei mittlerer Hitze, in heißem Butterschmalz schwimmend braten. Dabei die Pfanne gleichmäßig, vorsichtig schwenken, damit die Schnitzel stetig mit heißem Butterschmalz übergossen werden und soufflieren.

Sind die Schnitzel ringsum goldbraun knusprig gebraten, aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit Salz würzen und mit Zitronenspalte servieren.

Als Beilage passen hervorragend hausgemachter bayerischer Kartoffelsalat oder Kartoffelrösti.

Alexander Herrmann am 23. September 2021

Vitello Tonnato mit Bohnen-Salat

Für 4 Personen

Für das Vitello Tonnato:

600 g falsches Filet vom Kalb	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Möhre	1 Stängel Staudensellerie	Salz
Pfeffer	80 ml Olivenöl	150 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsebrühe	1 Lorbeerblatt	1 Dose Thunfisch
4 Sardellenfilets	0,5 Bio-Zitrone	2 Eigelb, extrafrisch
50 ml heller Balsamico-Essig	3 EL Kapern	

Für den Salat:

120 g weiße Champignons	350 g zarte grüne Bohnen	Salz
1 Zweig Bohnenkraut	40 ml Olivenöl	20 ml heller Balsamico-Essig
1 TL Honig	Pfeffer	

Zusätzlich:

4 EL Kapern

Das Fleischstück 1 Stunde vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur zugedeckt liegen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und würfeln.

Staudensellerie abwaschen und ebenfalls würfeln.

Für den Salat Pilze putzen. Dann die Hüte abtrennen, für den Salat beiseite legen. Stiele zum gewürfelten Gemüse geben.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen.

1/3 vom Olivenöl in einem kleinen Bräter erhitzen. Das Fleisch darin rundum scharf anbraten, dann aus dem Bräter heben.

Zwiebel-, Möhren-, Knoblauch-, und Selleriewürfel sowie die Champignonstiele im Bratfett goldbraun anrösten. Mit Weißwein ablöschen, die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen.

Dann mit Gemüsebrühe auffüllen, das Lorbeerblatt hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das angebratene Fleischstück in den Schmorfond einlegen. Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben.

Das Fleisch etwa 1,5 - 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von ca. 56 Grad garen.

Anschließend das Fleisch aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Thunfischsauce den Thunfisch aus der Dose auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, Sardellenfilets kurz unterm kalten Wasser abspülen und auf einem Küchenpapier trocknen.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Thunfisch, Sardellen, Eigelbe, Balsamico und Kapern mit Lake in einem Mixer zu einem Püree mixen. Anschließend das restliche Olivenöl langsam dazu gießen, dabei kurz mixen und den Zitronensaft dazugeben.

Einige Esslöffel des Bratenfonds, der sich beim Garen gebildet hat und ein paar geschmorte Gemüsestücke ebenfalls mit in den Mixer geben und alles zu einer cremigen Sauce pürieren.

Falls die Sauce zu dicklich ist, noch einige Löffel von dem Bratensaft zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat die Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen.

In einem Topf in wenig kochendem Salzwasser die Bohnen etwa 7 Minuten zugedeckt dünsten. Bohnen dann abgießen, sofort in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Bohnen nach Belieben der Länge nach halbieren, sodass man die Hülsenkammern sieht.

Die Champignonhüte mit einem Tuch oder Küchenpinsel putzen, nach Belieben, die oberste

Schicht abschälen und ggf. dunklere Lamellen entfernen. Pilzhüte zunächst in feine Scheiben schneiden, anschließend in feine Stifte schneiden.

Das Bohnenkraut abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Bohnen und Champignons mischen, die gezupften Bohnenkrautblätter hinzufügen und mit Olivenöl, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer vorsichtig mischen.

Das abgekühlte Fleisch mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden.

Die Fleischscheiben flach auf Teller auslegen. Die Thunfischsauce darüber träufeln. Mit Kapern garnieren und den Bohnensalat dazu servieren.

Daniele Corona am 19. Juli 2021

Kalb-Medaillons mit buntem Gemüse und Knäckebrot

Für 4 Personen

Für das bunte Gemüse:

2 EL Haselnüsse	100 g grüne Bohnen	Salz
20 g Baby-Spinat	1 Radicchio	6 EL Zucker
80 ml weißer Balsamico	40 g Butter	Gänseblümchenblüten

Für die Hirse:

200 ml Gemüsebrühe	60 g Hirse	4 EL saure Sahne
2 EL weißer Balsamico	2 EL Traubenkernöl	2 EL Haselnussöl
1 Bund Schnittlauch	Salz	

Für die Kalbslende:

2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian	1 Bio-Knoblauchzehe
300 g Kalbslende	Salz	4 EL Olivenöl
40 g Butter	12 Sch. Dinkel-Knäckebrot	

Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie aromatisch duften. Nüsse herausnehmen, auf ein sauberes Geschirrtuch geben und in dem Tuch reiben, so dass sich die Schale ablöst.

Für die Hirse die Brühe in einem Topf erhitzen, die Hirse einrühren und etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt etwa 10 Minuten quellen lassen.

Die Bohnen waschen, putzen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen, in Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und längs halbieren. Spinat putzen, gut waschen und abtropfen lassen.

Den Radicchio putzen und den Strunk abschneiden, die Blätter waschen und trocken schütteln. Für die Hirse die saure Sahne mit Essig, Traubenkern- und Haselnussöl verrühren, unter die Hirse mischen.

Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und ebenfalls unter die Hirse mischen, mit Salz abschmecken.

Für die Kalbslende Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln, den Knoblauch in der Schale andrücken.

Die Kalbslende in etwa 4 mm dünne Scheiben schneiden und mit Salz würzen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben darin auf jeder Seite etwa 30 Sekunden kräftig anbraten.

Dann das Öl aus der Pfanne gießen oder tupfen und die Butter mit den Kräuterzweigen und dem Knoblauch hinzufügen.

Die Fleischscheiben kurz darin wenden, herausnehmen und etwa 3 Minuten ruhen lassen.

Für den Radicchio den Zucker in einem Topf goldbraun karamellisieren, mit dem Essig ablöschen und etwa 2 Minuten köcheln, bis sich der Karamell gelöst hat.

Radicchioblätter in dem Karamell-Essig schwenken und herausnehmen.

Für die Bohnen Butter in einer Pfanne erhitzen. Die blanchierten Bohnen in der warmen Butter schwenken.

Auf die Teller jeweils eine Scheibe Knäckebrot legen, etwas Hirse darauf verteilen, ein Radicchio-Blatt, ein paar grüne Bohnen, ein Spinatblatt und eine Fleischscheibe darauflegen und mit den übrigen Zutaten auf die gleiche Weise 2 weitere Lagen schichten.

Die restliche Hirse und etwas Karamell-Essig um die Türmchen herum verteilen.

Die Haselnüsse fein darüber reiben und nach Belieben mit Gänseblümchen garnieren.

Martin Gehrlein am 10. Juni 2021

Kalb-Filet mit Spargel und Morchel-Rahm-Pfannkuchen

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Spargel:

8 Stangen weißer Spargel	1 Bio-Zitrone	50 g Butter
1 Prise Zucker	Salz	

Für den Pfannkuchen:

1 Ei	20 g Butter	200 ml Milch
2 Zweige Petersilie	2 Zweige Schnittlauch	Muskatnuss
100 g Mehl		

Für die Creme:

15 Morcheln	2 Schalotten	20 g Butter
50 g geschlagene Sahne	4 cl Cream-Sherry	50 ml Geflügelfond

Für das Kalbsfilet:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Thymian abrausen und trockenwedeln. Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen und im Ganzen von allen Seiten sorgsam in Olivenöl mit Thymian anbraten. Auf einem Gitter im Backofen schonend auf eine Kerntemperatur von 54 Grad garen und zum Servieren auftranchieren.

Für den Spargel:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Spargel sorgfältig schälen, trockene Enden ggfs. abschneiden und Spargel mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft marinieren. In der entstandenen Flüssigkeit mit etwas Butter in einer Pfanne mit einem Deckel hellbraun dünsten.

Für den Pfannkuchen:

Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenwedeln und hacken.

Butter zerlassen. Aus Ei, Mehl, Milch, Muskatnuss, zerlassener Butter, Petersilie und Schnittlauch einen pikanten Pfannkuchenteig herstellen und in einer beschichteten Pfanne schöne kleine Crêpes backen. Bis zum Servieren auf einem vorgewärmten Teller warmhalten.

Für die Creme:

Morcheln putzen und halbieren. Schalotten abziehen, fein würfeln und in gebräunter Butter zusammen mit den halbierten Morcheln anschwitzen.

Mit Sherry ablöschen und mit Geflügelfond kurz einköcheln. Vor dem Servieren Sahne schlagen und alles mit der Sahne cremisieren. Creme dekorativ im Pfannkuchen anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 28. Mai 2021

Kleine Kalb-Schnitzel mit Orangen

Für 4 Personen:

8 kleine Kalbsschnitzel 1 EL Butterschmalz 2 Bio-Orangen
100 ml Orangensaft 2 EL Pinienkerne 1 Limette
Salz, Zucker Pfeffer, Olivenöl

Die Kalbsschnitzel gegebenenfalls noch etwas plattieren. Dafür die breite Seite des Küchenmessers auf das Fleisch legen und mit etwas Druck zur Seite ziehen. Die Orangenschalen säubern und mit einem Ziselierer in Fäden abziehen. Die restliche Schale bis zum Fruchtfleisch entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Häuten herausschneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei starker Hitze von jeder Seite etwa 1 Minute braten. Dabei salzen und pfeffern. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Orangensaft ablöschen. Die Orangenfilets, Kapern und Pinienkerne dazugeben. Alles etwa 1 Minute köcheln lassen und mit Orangenschale, Limettensaft, Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die Schnitzel auf Teller geben, mit der Orangensoße begießen und mit etwas Olivenöl beträufeln

Rainer Sass am 13. Mai 2021

Saltimbocca alla romana

Für 4 Personen:

8 kleine Kalbsschnitzel 8 dünne Scheiben Parmaschinken 8 Blätter Salbei
100 ml Portwein- oder Marsala 100 ml Kalbs- oder Hühnerbrühe 1 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Die Kalbsschnitzel gegebenenfalls noch etwas plattieren. Dafür die breite Seite des Küchenmessers auf das Fleisch legen und mit etwas Druck zur Seite ziehen. Die Schinkenscheiben halbieren und auf die Schnitzel legen. Darauf jeweils ein Salbeiblatt setzen. Beides mit einem Holz- oder Edelstahlspieß auf den Schnitzeln fixieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel bei hoher Hitze von jeder Seite etwa 1 Minute braten. Dabei salzen und pfeffern. Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Den Bratensatz mit Portwein ablöschen. Brühe hinzufügen. Die Soße einmal aufkochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel auf Teller geben und mit etwas Soße begießen

Rainer Sass am 13. Mai 2021

Kalb-Koteletts vom Grill und aus der Pfanne

Vorbereitung:

2 große Kalbskoteletts (à 350 g) Meersalz Pfeffer
Pflanzenöl

aus der Pfanne:

50 g Butter 2 Zweige Rosmarin 1 Zehe Knoblauch

Vorbereitung:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, ein Backgitter in die mittlere Schiene und ein Blech (zum Auffangen des heruntertropfenden Fleischsaftes) in die unterste Schiene geben.

Die Koteletts von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Pflanzenöl einstreichen und auf dem Backgitter bei 100 Grad Ober-/Unterhitze ca. 50 bis 60 Minuten im Backofen garen.

Das gegarte Fleisch aus dem Ofen holen, auf einen Teller legen, bei Zimmertemperatur etwas ruhen lassen und anschließend aromatisieren.

vom Grill:

Die vorgegarten und etwas abgekühlten Kalbskoteletts nochmals ringsum mit Öl einpinseln und von beiden Seiten auf dem heißen Grillrost grillen, bis sich deutlich Grillstreifen bilden.

Dadurch erhält das Fleisch das typische, intensive Grill-Aroma.

Die gegrillten Koteletts aufschneiden, auf Tellern anrichten und, mit einer kleinen Prise Meersalz bestreut, servieren.

aus der Pfanne:

Die vorgegarten und etwas abgekühlten Kalbskoteletts nochmals ringsum mit Öl einpinseln und von beiden Seiten in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze auf dem Herd hellbraun anbraten.

Dann die Butter hineingeben, aufschäumen lassen, Rosmarinnadeln und eine angedrückte Knoblauchzehe zugeben, durchschwenken, Pfanne zur Seite ziehen und die Koteletts immer wieder mit der schäumenden Butter übergießen und damit aromatisieren.

Wenn die Butter aufhört zu schäumen und anfängt zu bräunen, die Koteletts aus der Pfanne nehmen, aufschneiden, auf Tellern anrichten, mit der aromatischen Nussbutter beträufeln und, mit den knusprigen Rosmarinnadeln und einer kleinen Prise Meersalz bestreut, servieren.

Als Beilage passen zum Kalbskotelett wunderbar Fächerkartoffeln, ein Kartoffelgratin oder auch ein Krautsalat.

Alexander Herrmann am 12. Mai 2021

Grüner Spargel-Salat mit Kalb-Röllchen und Bärlauch

Für 4 Personen

Für den Spargelsalat:

12 Stangen grüner Spargel	1 Prise Salz	12 Kirschtomaten
4 Bl. frischer Bärlauch	1 Bio-Limette	2 EL Apfelessig einen
1 TL scharfer Senf	1 Prise Zucker	Pfeffer
1 EL Olivenöl		

Für die gefüllten Kalbsröllchen:

40 g Bärlauch	20 g Parmesan	Bio-Limetten-Abrieb
20 g Pinienkerne	30 ml Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	100 g Taleggio-Käse	4 Kalbsschnitzel (à 150 g)
1 EL Butter	1 Zweig Thymian	1 Knoblauchzehe

Für die Passionsfrucht-Hollandaise:

100 g Butter	5 Eigelb	20 ml Maracuja
1 Prise Salz	1 Spr. Limettensaft	1 Prise Zucker

Den grünen Spargel waschen, im unteren Drittel schälen, holzige oder angetrocknete Enden großzügig abschneiden.

Spargel in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten blanchieren. Abgießen und in eisgekühltem Wasser abschrecken, so bleibt er schön grün.

Spargel dann abtropfen lassen, schräg in Scheiben schneiden, dabei die Spitzen ganz lassen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Tomaten und Spargel mischen.

Bärlauch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden oder hacken und mit dem Gemüse mischen.

Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben (für das Pesto beiseite stellen) und den Saft auspressen.

Aus Essig, etwas Limettensaft, Senf, Salz, Zucker, Pfeffer und Olivenöl ein Dressing rühren. Gemüse damit marinieren.

Währenddessen für das Pesto Bärlauch verlesen, gründlich waschen und trocken tupfen.

Parmesan fein reiben.

Bärlauch in Streifen schneiden und mit Pinienkernen, Parmesan, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und grob mixen.

Pesto mit Salz, Pfeffer und Limettenschale abschmecken.

Den Taleggio entrinden und in feine Würfel schneiden.

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, gleichmäßig plattieren und dann mit dem Pesto bestreichen. Käsewürfel auf dem Fleisch verteilen, dabei rundherum einen breiten Rand frei lassen.

Die langen Seiten der Schnitzel etwas über den Käse klappen und das Fleisch fest aufrollen. Rouladen mit einem Zahnstocher, Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren. Das Fleisch leicht salzen.

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Butter in einer backofengeeigneten Pfanne erhitzen. Die Röllchen darin rundherum anbraten. Thymian abrausen, trocken schütteln und zugeben.

Knoblauch abziehen, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls ins Bratfett geben.

Röllchen während des Anbratens öfter mit der Würzbutter beträufeln.

Röllchen dann in den heißen Backofen geben und etwa 5 Minuten gar ziehen lassen.

Währenddessen für die Hollandaise die Butter schmelzen.

Eigelbe und Passionsfruchtsaft oder -mark und Salz in eine Schlagschüssel über ein heißes Wasserbad geben und dickschaumig aufschlagen.

Topf von der Kochstelle ziehen, die flüssige Butter nach und nach unter den Eigelbschaum mixen. Dabei bitte mit Geduld arbeiten, wenn die Butter zu schnell zugegeben wird, verbinden sich die Zutaten nicht zu einer cremigen Hollandaise.

Die Sauce mit etwas Limettensaft und Zucker abschmecken.

Kalbsröllchen und Spargelsalat anrichten. Die Passionsfrucht- Hollandaise dazu servieren.

Antonina Müller am 27. April 2021

Kalb-Haxe mit Zitronen-Gremolata, Kohlrabi, Polenta

Für 4 Personen

Kalbshaxe:

3 rote Zwiebeln	100 g Karotte	100 g Staudensellerie
1 junge Knoblauchknolle	2 Zimtstangen	1 Kalbshaxe, (2 kg)
Salz	Pflanzenöl	2 EL Tomaten-Ketchup
300 ml Rotwein	400 ml Rinderbrühe	

Kohlrabi-Salat:

300 g Kohlrabi	3 EL Natur-Joghurt	1 TL scharfer Senf
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer
2 Spritzer Zitronensaft	3 Zweige Minze	

Polenta:

400 ml weißer Portwein	250 ml Gemüsebrühe	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 EL Butter	60 g Polentagrieß (Maisgrieß)
40 g Parmesan	Salz	Pfeffer

Zitronen-Gremolata:

2 EL weiße Senfkörner	1/2 Bio-Zitrone	1 Prise Piment-d'Espelette
4 EL Olivenöl		

Für die Kalbshaxe Zwiebeln schälen und achteln. Karotte und Staudensellerie gut waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden.

Knoblauchknolle inklusive Schale halbieren.

Die Zimtstangen in die Mitte eines Backblechs legen und mit dem Küchenflambierbrenner abflammen. Dann das Blech mit den Zimtstangen zur Seite stellen.

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Die Kalbshaxe kalt abwaschen, abtrocknen und salzen.

In einem Schmortopf oder Bräter Öl erhitzen und die Kalbshaxe darin von allen Seiten kräftig anbraten. Anschließend herausnehmen.

Zwiebeln, Karotte, Staudensellerie und Knoblauch in den Schmortopf geben und kräftig anrösten. Den Ketchup einrühren und gut mit anrösten.

Den Bratansatz mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen und einmal aufkochen lassen.

Die Kalbshaxe und die Zimtstangen zugeben und zugedeckt im vorgeheizten ca. 3,5 Stunden schmoren.

Anschließend die gegarte Kalbshaxe im Schmorfond abkühlen lassen.

Für den Salat Kohlrabi waschen, schälen und in sehr feine Streifen schneiden.

Den Joghurt mit dem Senf und dem Öl in einer Schüssel verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Kohlrabistreifen unter das Dressing mischen, kräftig durchkneten und ca. 10 Minuten marinieren. Dann nochmals abschmecken.

Die Minze abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, in feine Streifen schneiden und unter den Kohlrabi-Salat mischen.

Für die Polenta den Portwein in einen Topf geben und sirupartig einkochen. Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen.

Schalotte und den Knoblauch schälen, fein würfeln.

In einem Topf Butter schmelzen und Schalotte und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Polenta zugeben und unterrühren. Die Portweinreduktion und 2/3 der heißen Gemüsebrühe zugeben und die Polenta auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten garen, dabei immer wieder umrühren. Evtl. heiße Gemüsebrühe nachgeben. Die Polenta sollte eine cremige Konsistenz haben.

Für die Gremolata-Würzmischung die Senfkörner in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten.

Dann erkalten lassen. 16. Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zitronenabrieb mit den Senfkörnern, Piment d Espelette und Olivenöl in einen Mörser geben und fein zermahlen.

Von der Haxe den Knochen entfernen und das Fleisch entsprechend portionieren.

Den Schmorfond wieder erhitzen, dann durch ein feines Sieb streichen.

Den passierte Schmorfond bis zur gewünschten Bindung einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Parmesan fein reiben und kurz vor dem Servieren unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Haxenfleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Schmorsauce angießen.

Die Gremolata mit einem Löffel nochmal verrühren und über das Fleisch träufeln.

Den Kohlrabisalat und Polenta dazu anrichten.

Michael Kempf am 13. April 2021

Wiener Schnitzel mit gekrütertem Kartoffel-Salat

Für das Pesto:

30 g gem. Kräuterblätter	50 g Petersilie)	Salz
1 EL geröst. Mandelblättchen	½1 kl. Knoblauchzehe (Scheiben)	1 Msp. fein gerieb. Ingwer
1 Msp. Zitronen-Abrieb	50 ml Hühnerbrühe	5 EL Öl
mildes Chilisalz		

Für den Salat:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 kleine rote Zwiebel
350 ml Hühnerbrühe	3 EL Weißweinessig	12 TL Dijon-Senf
mildes Chilisalz	Zucker	2 Frühlingszwiebeln
2 Blätter Endiviensalat	5 Radieschen	

Für die Schnitzel:

2 Eier	1 EL Sahne	frisch gerieb. Muskatnuss
120 g Weißbrotbrösel	80 g Panko	80 g doppelgriffiges Mehl
8 kl. dünne Kalbsschnitzel	Salz	Pfeffer
150 g Butterschmalz	1 unbehandelte Zitrone	

Für das Pesto die Kräuter waschen und trocken tupfen. Die Petersilie waschen und in kochendem Salzwasser etwa 1 Minute blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das übrige Wasser ausdrücken und die Blätter klein schneiden.

Die übrigen Kräuter fein hacken. Petersilie und Kräuter mit Mandelblättchen, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale in den Blitzhacker geben. Brühe und Öl hinzufügen, alles mit Chilisalz würzen und zu einer feinkörnigen Paste pürieren.

Für den Salat die Kartoffeln waschen und mit Schale in Salzwasser etwa 40 Minuten weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen und möglichst heiß pellen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Brühe erhitzen, mit Essig und Senf in einem hohen Rührbecher mischen, mit Chilisalz und 1 Prise Zucker würzen und 1 Handvoll Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer untermixen. Das Dressing nach und nach unter die Kartoffelscheiben mischen, sodass die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Anschließend die Zwiebelwürfel mit etwa 3 EL Pesto (Rest anderweitig verwenden) untermischen und den Salat nochmals abschmecken.

Für die Schnitzel die Eier in einem tiefen Teller mit der Sahne verquirlen und mit 1 Prise Muskatnuss würzen. Weißbrotbrösel und Panko mischen und wie das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.

Die Kalbsschnitzel mit etwas Wasser besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel nacheinander zuerst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt in der Bröselmischung wenden, ohne diese zu fest anzudrücken.

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin bei mittlerer Hitze zuerst auf einer Seite goldbraun backen. Dann wenden und, falls nötig, noch etwas Fett dazugeben. Das flüssige Schmalz durch leichte Vorwärts- und Rückwärtsbewegungen der Pfanne über die Schnitzel schwappen lassen, sodass sich die Panade der Schnitzel wellenartig wölbt. (Zusätzlich die Schnitzel nach Belieben mit einem Löffel heißem Schmalz begießen, bis sie schön goldbraun sind.) Die Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden.

Die Endivienblätter putzen, waschen, trocken schleudern und in ½ cm breite Streifen schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben hobeln.

Zum Servieren Frühlingszwiebeln, Endivienblätter und Radieschen unter den Kartoffelsalat heben. Die Zitrone heiß waschen, trocken abreiben und achteln. Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Zitronenachteln garnieren. Den Kartoffelsalat daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 02. Februar 2021

Kalb-Schnitzel mit Linsen-Gemüse

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

200 g Möhren	200 g Knollensellerie	1 Zwiebel
5 EL Olivenöl	Salz	250 g Le-Puy-Linsen
2 Tomaten	450 ml Gemüsebrühe	Pfeffer
3 EL Butter	milder Rotwein-Essig	

Für die Kalbsschnitzel:

6 getrocknete Tomaten	3 (a 180 g) Kalbsschnitzel	6 Sch. durchw. Speck
Salz	Pfeffer	5 EL Öl
6 Blätter Salbei		

Für das Gemüse:

Möhren, Sellerie und Zwiebel schälen und alles fein würfeln. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse und Zwiebeln darin andünsten und leicht salzen. Linsen in ein Sieb geben und kalt abspülen. Linsen zum Gemüse geben und 1 Minute mitdünsten. Die Tomaten halbieren und dazugeben. Brühe angießen, aufkochen und offen bei milder Hitze 25-30 Minuten garen.

Die Linsen mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten mit einer Gabel grob zerdrücken. Butter dazugeben und unter Rühren schmelzen. Mit etwas Essig und Olivenöl beträufelt servieren.

Für die Kalbsschnitzel:

300 ml Wasser in einem kleinen Topf aufkochen. Tomaten darin 3 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Schnitzel quer halbieren, in einen Gefrierbeutel geben und dünn plattieren. Je 2 Speckscheiben nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und ein Schnitzel darauflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 getrockneter Tomate und 1 Salbeiblatt belegen. Die Schnitzel zusammenklappen und fest zudrücken, nach Belieben mit Holzspießen verschließen. Öl in einer großen oder zwei kleinen Grillpfannen erhitzen. Die gefüllten Schnitzel auf jeder Seite circa 3 Minuten braten. Mit den Linsen anrichten und sofort servieren.

Tim Mälzer am 30. Januar 2021

Saltimbocca alla romana auf Tomaten-Sandwich

Für 2 Personen:

4 Kalbsschnitzel à 60 g	4 Scheiben Toastbrot	8 Blatt Salbei
4 Scheiben Parmaschinken	2 Tomaten	100 ml trockener Weißwein
2 EL Butter	1 Spur Olivenöl	4 Msp. Weizenmehl
1 Msp. Salz, Pfeffer	8 Zahnstocher	

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, je zwei Salbei Blätter darauflegen und darauf je eine Scheibe Parmaschinken legen. Den Schinken mit je 2 Zahnstochern feststecken.

Die Rinde vom Toastbrot abschneiden und die Brotscheiben in einer heißen Pfanne mit Olivenöl von einer Seite goldbraun braten. Währenddessen die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und die Scheiben auf den Oberseiten vom Toast verteilen.

Die Schnitzel auf der puren Fleischseite bemehlen und für 2 Minuten in einer anderen heißen Pfanne mit Olivenöl auf der Fleischseite anbraten.

Die Tomaten auf dem Toast mit Salz und Pfeffer würzen und danach umdrehen.

Die Schnitzel wenden, für 30 Sekunden auf der Schinkenseite braten und aus der Pfanne nehmen.

Einen EL Butter in die Pfanne geben, mit Weißwein ablöschen und die Sauce reduzieren.

Die Schnitzel zusammen mit 1 EL Butter zurück in die Pfanne geben und in der Sauce erhitzen.

Die Toasts mit der Tomate nach unten auf 2 Teller anrichten, die Sauce auf den Toastscheiben verteilen und die Saltimbocca daraufsetzen (Zahnstocher entfernen).

Steffen Henssler am 28. Januar 2021

Pide-Schnitzel à la Frank Rosin mit Bulgur-Salat

Für 4 Portionen

Für den Salat:

80 g Bulgur	½ Eisbergsalat	1 Bund Rucola
400 g Kirschtomaten	2 kl. Spitzpaprikaschoten	1 Bio-Salatgurke
2 kräftige Prisen Salz	1 rote Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie
4 getrocknete Datteln	4 getrocknete Feigen	180 g Fetakäse
Granatapfelkerne	4 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico-Essig
1 Spritzer Zitronensaft	1 kräftige Prise Pfeffer	

Für die Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel (à 150 g)	Salz, Pfeffer	4 EL Weizenmehl
2 Eier (M)	100 g Semmelbrösel	4 Pide (türk. Fladenbrot)
250 ml neutrales Öl	8 EL Zaziki	

Bulgur und Gemüse vorbereiten:

Für den Salat den Bulgur nach Packungsanleitung weich garen.

Inzwischen die äußeren Blätter vom Salat entfernen, den Kopf in mundgerechte Stücke schneiden, waschen und trocken schleudern. Den Rucola verlesen, ebenfalls waschen und trocknen. Große Blätter in Stücke zupfen. Tomaten, Paprika und Gurke waschen. Tomaten und Paprika halbieren. Stielansatz und Kerngehäuse der Paprika entfernen, die Hälften in fingerkuppengroße Stücke schneiden. Die Gurke längs vierteln, die Kerne entfernen und die Viertel in mundgerechte Stücke teilen. Die Gurkenstücke in einem Sieb mit 1 kräftigen Prise Salz mischen und abtropfen lassen.

Salat verfeinern:

Den weichen Bulgur vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob schneiden. Die Datteln entsteinen und mit den Feigen in kleine Würfel schneiden. Den Feta mit Küchenpapier abtupfen und grob zerbröseln. Alle vorbereiteten Salatzutaten mit den Granatapfelkernen in einer großen Schüssel mischen. Mit Olivenöl, Essig und Zitronensaft mischen. Den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen und ziehen lassen.

Schnitzel panieren:

Für die Schnitzel das Fleisch auf der Arbeitsplatte zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers sanft flach klopfen. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. 3 tiefe Teller für eine Panierstraße vorbereiten. In den ersten Teller das Mehl füllen. In einem zweiten Teller die Eier verquirlen. Das Paniermehl in einem dritten Teller bereitstellen.

Die Schnitzel nacheinander erst von beiden Seiten im Mehl wenden.

Überschüssiges Mehl vorsichtig abschütteln, dann das Fleisch durch das Ei ziehen und gut abtropfen lassen. Zuletzt die Schnitzel mit den Semmelbröseln panieren, dazu am besten zwei Gabeln verwenden. Die Semmelbrösel leicht andrücken.

Pide aufbacken und Schnitzel braten:

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Pide-Brote im heißen Ofen einige Minuten aufbacken. In dieser Zeit in einer großen Pfanne etwa 2 cm hoch neutrales Öl bzw. Frittierfett erhitzen das Fleisch sollte darin schwimmen können. Die Schnitzel im heißen Fett nacheinander von jeder Seite 23 Minuten goldbraun und knusprig braten.

Dabei immer wieder an der Pfanne leicht rütteln und das Fleisch mit dem heißen Fett übergießen so wird die Panade schön fluffig.

Abschmecken:

Die Schnitzel aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Die Pide-Brote aus dem Ofen nehmen. Den Salat noch einmal durchmischen und nach Belieben abschmecken.

Anrichten:

Bulgursalat, Zaziki und Schnitzel auf den Pide-Brotten angerichtet servieren.

Frank Rosin am 24. Januar 2021

Münchener Cordon bleu mit Kartoffel-Spargel-Gröstel

Für 4 Personen

Für das Cordon bleu:

120 g Weißwurstbrät	1-2 EL Sahne	40 g Kochschinken
1 EL kleine Karottenwürfel	1 EL kleine Zucchiniwürfel	Salz
4 Kalbsschnitzel	Öl	Pfeffer
1/2TL Fenchelsamen	1/2 TL ganzer Kümmel	1/2 TL Korianderkörner
2 Eier	Muskatnuss	100 g Weißbrotbrösel
100 g Panko (asiat. Paniermehl)	80 g doppelgriffiges Mehl	150 ml Öl
4 unbeh. Zitronenspalten		

Für das Gröstel:

400 g festk. Mini-Kartoffeln	Salz	125 g grüner Spargel
125 g weißer Spargel	150 g Cocktailtomaten	50 ml Hühnerbrühe
1-2 TL Öl	mildes Chilisalz	1-2 TL Bratkartoffelgewürz
1 EL Schnittlauchröllchen	1 EL kalte Butter	

Für das Cordon bleu das Weißwurstbrät mit der Sahne glatt verrühren.

Den Schinken in 2 bis 3 mm kleine Würfel schneiden.

Karotten- und Zucchiniwürfel in Salzwasser etwa 2 Minuten garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Schinken, Karotten und Zucchini unter die Brätmischung rühren.

Für das Gröstel die Kartoffeln waschen und in Salzwasser etwa 20 Minuten weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen, abkühlen lassen und vierteln.

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit dem Plattiereisen dünn klopfen und leicht salzen und pfeffern.

Jeweils eine Schnitzelhälfte mit einem Viertel des Weißwurstbräts bestreichen, das Fleisch zusammenklappen, gleichmäßig flach drücken und die Enden aneinanderdrücken.

Fenchel, Kümmel und Koriander in eine Gewürzmühle füllen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen und mit etwas Muskatnuss und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen.

Weißbrotbrösel und Panko mischen und wie das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben. Die gefüllten Kalbsschnitzel zunächst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden.

Das Öl in einer großen Pfanne bei milder Temperatur erhitzen. Die Schnitzel darin auf beiden Seiten langsam (damit die Fülle durchbäckt) jeweils etwa 4 Minuten goldgelb anbraten, dabei einmal wenden.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, warm halten.

Inzwischen den Spargel waschen, den weißen ganz, den grünen nur im unteren Drittel schälen, von allen die holzigen Enden entfernen. Die Stangen schräg in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Den Spargel mit der Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 8 Minuten fast weich garen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffeln anbraten. Mit Chilisalz und Bratkartoffelgewürz würzen. Spargel und Tomaten mit Schnittlauch und kalter Butter untermischen.

Das Cordon bleu auf vorgewärmte Teller verteilen, die Zitronenspalten dazulegen und das Gröstel daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 17. Januar 2021

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

1,5 kg festk. Kartoffeln	500 ml Gemüsebrühe	125 ml Weißweinessig
100 ml Sonnenblumenöl	1 EL Senf	Salz
Pfeffer	glatte Petersilie	

Für die Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel	300 g altback. Weizenbrot	50 g Mehl
5 Eier	Salz	Pfeffer
350 g Butterschmalz	1 Zitrone	

Für den Kartoffelsalat:

Für den Salat die Kartoffeln mit Schale weichkochen, abgießen, kurz abkühlen lassen. Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Die Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen.

Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Die etwas abgekühlten Kartoffeln pellen.

Kartoffeln mit einem Messer oder einem Gemüsehobel in feine Scheiben schneiden.

Gemüsebrühe erhitzen. Die Kartoffelscheiben damit übergießen und 5 Minuten ruhen lassen.

Danach den Essig über die Kartoffeln verteilen, behutsam vermengen und nochmals 3 Minuten ziehen lassen.

Zuletzt das Sonnenblumenöl und Senf unterheben und den Salat mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und grob hacken. Für die Panade das Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben.

Mehl auf einem großen flachen Teller geben. Eier in eine flache Schale aufschlagen.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren.

Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.

Zum Braten das Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden. Schnitzel auf Teller geben, Zitronenspalten dazulegen und den Kartoffelsalat dazu reichen.

Rainer Klutsch am 14. Januar 2021

Kartoffel-Gratin mit Geschnietzeltem

Für 4 Personen:

Für das Kartoffelgratin:

750 g Kartoffeln, festk.	0,5 Knoblauchzehe	200 ml Milch
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer
Muskatnuss	1 EL Butter	60 g Bergkäse

Für das Geschnietzelte:

3 Schalotten	400 g Speisepilze	1 Bund glatte Petersilie
600 g Kalbsrücken	Salz	Pfeffer
1 Prise Paprikapulver	2 EL Rapsöl	100 ml Weißwein
150 ml Kalbsfond	200 g Sahne	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen Für das Gratin die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, den Knoblauch schälen.

Milch, Sahne und Knoblauchzehe in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und stark aufkochen.

Die Kartoffelscheiben in den kochenden Milch-Sahne-Mix geben und 3 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine flache Auflaufform (ca. 800 ml Inhalt) mit Butter ausfetten.

Die Kartoffeln mit der Flüssigkeit in die Auflaufform geben, Knoblauchzehe herausnehmen. In vorgeheizten Ofen das Gratin ca. 20 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.

Für das Geschnietzelte Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden.

Pilze putzen und vierteln.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Kalbsrücken halbieren und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Fleischscheiben darin von allen kurz anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Pilze in der gleichen Pfanne anbraten, Schalotten zugeben und kurz mit anschwitzen.

Dann die Pilze mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Kalbsfond und Sahne zufügen, um ein Drittel einkochen lassen.

Nach 20 Minuten das Gratin aus dem Ofen nehmen, mit dem Käse bestreuen und weitere ca. 15 Minuten im Ofen goldgelb überbacken.

Evtl. die Auflaufform kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Das Fleisch mit dem ausgetretenen Fleischsaft in die Pilzsauce geben, erhitzen und nochmals abschmecken.

Rainer Klutsch am 07. Januar 2021

Kalb-Vögerl in Mostrahm mit grünen Dill-Nudeln

Für 4 Personen:

Für die Füllung:

50 g Lauch (hellgrün)	$\frac{1}{2}$ Karotte	50 g Knollensellerie
Salz	1-2 TL Dijon-Senf	2 EL Sahne
150 g Kalbsbrät	1 Msp. Zitronen-Abrieb	1-2 TL Petersilienblätter
mildes Chilusalz	Muskatnuss	

Für die Kalbsvögerl:

8 Scheiben Kalbfleisch (a 80 g)	Öl	2 Zwiebeln
1 Stange Staudensellerie	$\frac{1}{2}$ Karotte	1 TL Puderzucker
1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{4}$ l Most	100 g passierte Tomaten
1 Msp. Räucherpaprika	$\frac{1}{2}$ l Hühnerbrühe	50 g Sahne
1 Msp. geriebenen Knoblauch	1 Msp. geriebenen Ingwer	mildes Chilusalz

Für die Nudeln:

250 g grüne Bandnudeln	Salz	1 Lorbeerblatt
2 Scheiben Ingwer	1 halbierte Knoblauchzehe	1 kl. getr. rote Chilischote
2 Kardamomkapseln	$\frac{1}{2}$ TL Fenchel	80 ml Hühnerbrühe
1 EL Dillspitzen	Muskatnuss	1 EL kalte Butter

Für die Füllung Lauch, Karotte und Sellerie waschen bzw. schälen und fein würfeln. In Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Senf und Sahne unter das Kalbsbrät mischen, nach Belieben 80 g Kochschinkenwürfel dazugeben, alles mit Zitronenschale, Petersilie sowie je 1 Prise Chilusalz und Muskatnuss würzen. Das Fleisch zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit dem Plattiereisen dünn klopfen. Jeweils mit der Brätmasse so bestreichen, dass die Ränder frei bleiben. Die Längsseiten nach innen schlagen, dann die Rouladen jeweils von der Schmalseite aufrollen und mit Zahnstochern fixieren.

Für die Sauce Zwiebeln und Karotte schälen, den Sellerie waschen, alles in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das Gemüse mit dem Puderzucker in einem Topf ohne Fett andünsten. Das Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. Den Most dazugießen. Die passierten Tomaten und das Räucherpaprikapulver hinzufügen und die Brühe angießen. Die Kalbsvögerl einlegen, mit einem passenden Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 50 Minuten weich dünsten. Dabei zwischendurch wenden.

Währenddessen die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser mit Lorbeer, Ingwer, Knoblauch, Chilischote, Kardamom und Fenchel etwa 2 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben garen, dabei ab und zu umrühren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, ganze Gewürze wieder entfernen. Zum Servieren die Nudeln in der Brühe kurz erhitzen und Dill, Muskatnuss und kalte Butter hinzufügen.

Die Rouladen aus dem Topf nehmen und beiseitestellen, die Sauce durch ein Sieb passieren, das Gemüse dabei etwas durchdrücken. Die Sahne unterrühren, die Sauce mit Knoblauch, Ingwer und Chilusalz würzen und die Kalbsvögerl darin nochmals erwärmen. Die Kalbsvögerl mit der Sauce auf vorgewärmte Teller setzen und die Nudeln daneben anrichten. Nach Belieben mit Dillspitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 27. Dezember 2020

Kalb-Rücken und Kalb-Bries mit Pilzen, wilder Brokkoli

Für zwei Personen

Für das Kalbsbries:

300 g Kalbsbries, gewässert	4 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
250 ml trockener Riesling	4 Zweige Thymian	3 Lorbeerblätter
8 Wacholderkörner	1 TL Pfefferkörner	Mehl, Meersalz, Butter

Für den Kalbsrücken:

300 g Kalbsrücken	2 Zweige Thymian	3 EL Korianderkörner
1 Msp. Zucker	Meersalz	2 EL Olivenöl

Für die Pilzcreme:

200 g weiße Shimeji-Pilze	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 Zitrone	30 ml trockener Sherry	30 ml Creme Double
60 g Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knoblauchzehe	30 g Herbsttrüffel
200 ml dunkler Kalbsfond	3 cl Madeira	2 cl roter Portwein
1 Schuss Trüffeljus	40 g Butter	Öl

Für den wilden Brokkoli:

200 g wilder Brokkoli	60 g Butter	2 TL Zucker
Salz		

Für das Kalbsbries:

Den Ofen auf 80 Grad Umluft vorheizen.

Das vorher gewässerte Kalbsbries von den äußeren Häuten trennen.

Bries in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken und wieder herausnehmen (am besten 2 Tage vorher wässern, bis es weiß ist).

Knoblauch und Zwiebel abziehen und grob zerkleinern. 3-4 Zweige Thymian mit Lorbeerblätter, Wacholderkörner, Pfefferkörner und Riesling in den Topf geben, leicht salzen und aufkochen. Bries hineinlegen und die Hitze reduzieren. Das Bries sollte nicht kochen. Nach ca. 5 min. den Herd ausschalten und 10 min. ziehen lassen.

Das Bries von allen restlichen Häuten befreien, portionieren, mit Meersalz würzen und leicht mit Mehl bestäuben. Danach in Butter goldbraun braten.

Für den Kalbsrücken:

Den Ofen auf 70 Grad Umluft vorheizen.

Den Kalbsrücken parieren und mit Meersalz, gemahlene Korianderkörnern und einer Messerspitze Zucker würzen. Das Fleisch mit Thymian und Olivenöl marinieren, in den Ofen geben und ca. 20 Minuten vorgaren. Vor dem Servieren von beiden Seiten scharf anbraten, ruhen lassen und portionieren.

Für die Pilzcreme:

Für die Pilzcreme Pilze putzen. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, kleinschneiden und zusammen mit den Shimeji-Pilzen farblos in Öl anschwitzen. Danach mit Sherry ablöschen, salzen und komplett reduzieren. Mit Creme Double aufkochen.

Butter in der Pfanne aufschäumen und die entstandene Nussbutter mit den rahmigen Shimeji-Pilzen im Standmixer zu einer glatten Creme mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Zitronensaft auspressen und die Creme damit verfeinern. Danach in einen Spritzbeutel füllen und warmstellen.

Für die Sauce:

Für die Sauce die Schalotte schälen, würfeln und in Öl anbraten. Sobald sie Farbe haben, den angeschlagenen Knoblauch zugeben. Mit Madeira und Portwein ablöschen, komplett reduzieren und mit Kalbsfond auffüllen.

Die Hälfte der Butter in einer kleinen Sauteuse aufschäumen. Trüffel putzen, hobeln und dazugeben. Leicht salzen und mit Trüffeljus ablöschen. Den aufgekochten Kalbsfond nun passieren und hinzugeben.

Kurz vor dem Servieren abschmecken und mit der restlichen kalten Butter binden.

Für den wilden Brokkoli:

Brokkoli waschen, putzen und mit Salz und Zucker marinieren. Danach in etwas Butter goldbraun braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 16. Dezember 2020

Kalb-Schnitzel mit Haselnuss-Butter und Radicchio

Für 4 Personen

2 runder Radicchio	4 EL Balsamico	600 g dünne Kalbsschnitzel
4 TL grober Senf	5 EL Mehl	20 Salbeiblätter
6 EL Butter	8 EL Haselnussgrieß	Salz
Pfeffer	Meersalzflöcken	Olivenöl

Radicchio längs vierteln und mit etwa 1 TL Salz in einen Gefrierbeutel geben. Balsamico hinzufügen und den Salat im Beutel mit den Händen mehrmals leicht quetschen. 20-30 Minuten ziehen lassen.

Aus dem Beutel nehmen und auf Teller verteilen.

Alternativ kann man den Salat zuvor in der Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten.

Die Schnitzel portionieren, jeweils in 2-3 Teile schneiden und zwischen Klarsichtfolie oder in einem Gefrierbeutel flach klopfen. Jedes Schnitzel auf einer Seite mit $\frac{1}{2}$ TL Senf bestreichen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl circa 2 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und zu dem Radicchio auf die Teller legen. Salbeiblätter und Butter in die Schnitzelpfanne geben und aufschäumen lassen. Haselnussgrieß hinzufügen und alles 1 Minute braten. Mit Pfeffer würzen und sofort über den Schnitzeln verteilen.

Mit Meersalzflöcken würzen und servieren.

Tim Mälzer am 06. Dezember 2020

Ruhrpott-Roulade mit Grünkohl und Pumpernickel

Für 4 Rouladen:

20 Blätter Grünkohl	2 Zwiebeln	150 g Pumpernickel
150 g gewürfelten Speck	Rapsöl	4 dünne Kalbsschnitzel
2 EL Senf	Salz, Pfeffer	

Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

3/4 der Grünkohlblätter 3 Minuten in heißem Wasser blanchieren.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Pumpernickel klein hacken.

Gewürfelten Speck in einer Pfanne mit etwas Rapsöl anbraten. Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Zuletzt Pumpernickelbrösel hinzugeben und ca.

2-3 Minuten mitbraten. Tipp: Zwiebelwürfel erst nach dem Speck in die Pfanne geben, dann wird dieser besonders knusprig.

Schnitzel mit Senf bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Blanchierten Grünkohl auf die Rouladen verteilen. Darauf die SpeckPumpernickel-Mischung verteilen. Rouladen aufrollen und mit Rouladenspießen, Küchengarn oder anderen Alternativen fixieren. Rouladen in einer separaten Pfanne in etwas Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten.

Währenddessen den restlichen Grünkohl fein hacken und in der Pfanne mit der verbliebenen Pumpernickelmischung anbraten. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Zuletzt die Pumpernickel-Grünkohlmischung in die Pfanne mit den gebratenen Rouladen geben. Pfanne für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen stellen.

Zuletzt die fertigen Rouladen aus dem Ofen nehmen und die Rouladennadeln vor dem Servieren entfernen.

Björn Freitag am 05. Dezember 2020

Jägerschnitzel mit Rahmpilzen und Spätzle

Für 4 Personen

Spätzle:

500 g Mehl	6 Eier	75 ml Wasser
Salz	Muskat	1 EL Butter
1 EL glatte Petersilie		

Pilze:

500 g gemischte Pilze	2 Schalotten	Pflanzenöl
1 TL Butter	Salz	Pfeffer
200 ml saure Sahne	0.25 Bund Petersilie	

Schnitzel:

560 g Kalbschnitzel	1 Sch. gerieb. Dinkeltoastbrot	4 EL Dinkelmehl
60 g Butter	Pflanzenöl	2 Eier
Salz	Pfeffer	Petersilie
1 Zitrone		

Spätzle:

Mehl in eine Schale füllen, Eier und etwas Wassers dazugeben und mit Salz und Muskat abschmecken. Alles gut vermengen und prüfen, ob noch mehr Wasser nötig ist. Den Teig mit der flachen Hand unterschlagen oder in eine Küchenmaschine geben, bis er Blasen schlägt. Entweder vom Brett oder mit einer Spätzlepresse in gut gesalzenes, kochendes Wasser geben. Die Spätzle aufsteigen lassen und in einem Sieb abtropfen lassen. In der Zwischenzeit Butter in der Pfanne auslassen und die Spätzle darin goldbraun braten. Nochmals abschmecken und mit geschnittener Petersilie verfeinern.

Pilze:

Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze (zum Beispiel Champignons und Kräuterseitlinge) putzen und grob schneiden. In eine sehr heiße Pfanne mit etwas Pflanzenöl geben. Butter und Schalotten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Saure Sahne hinzufügen und alles einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren die geschnittene Petersilie einrühren.

Schnitzel:

Die Schnitzel portionieren und möglichst dünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier in einem tiefen Teller aufschlagen, Mehl auf einem Teller verteilen. Dinkeltoastbrösel ebenfalls auf einen Teller geben. Das Fleisch zunächst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss mit Toastbröseln bestreuen.

Die Brösel sollen nur locker am Fleisch haften und nicht angedrückt werden.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwenken.

Wenn die untere Seite goldbraun ist, wird das Schnitzel gewendet. Die Butter dazugeben und das Fleisch mit der schäumenden Butter übergießen. Die Pfanne dafür die ganze Zeit auf dem Herd lassen. Die Panade sollte nun leichte Blasen schlagen.

Zum Anrichten die Schnitzel auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und anschließend auf Teller legen. Rahmpilze und Spätzle hinzufügen. Mit frischem Pfeffer, geschnittener Petersilie und Zitronenscheiben nach Geschmack garnieren.

Tarik Rose am 23. November 2020

Tafelspitz mit Meerrettich-Soße

Für 4 Personen

Tafelspitz:

1,2 kg Kalbstafelspitz	1 Bd. Suppengrün	1 Zwiebel
2 Nelken	1 Lorbeerblatt	6 Pimentkörner
6 Wacholderbeeren	Pfeffer, Salz	2,5 l Wasser

Meerrettichsoße:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	20 g Mehl	20 g Butter
50 ml Weißwein	200 g Sahne	100 g Meerrettich
300 ml Tafelspitzbrühe	Salz, Pfeffer	Zitronensaft, Zucker

Schnittlauchkartoffeln:

40 g Butter	600 g neue Kartoffeln	1 EL Kümmel
1 Bd. Schnittlauch	100 ml Tafelspitzbrühe	

Tafelspitz:

Tafelspitz mit kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Tafelspitz von Sehnen und Fett befreien. Topf mit 2,5 l Wasser aufsetzen, Fleisch und Abschnitte zugeben und zum Kochen bringen. Nach einmaligem Aufkochen, Hitze sofort reduzieren und entstandenen Schaum abschöpfen.

Zwiebel halbieren und in separater Pfanne, ohne Fett auf der Schnittseite, goldbraun rösten. Suppengrün mit gebräunter Zwiebel, Nelke, Lorbeerblatt, Wacholder, Piment und 1 EL Salz zum Tafelspitz geben und offen, auf kleiner Stufe, 60-90 Minuten köcheln lassen.

Eventuell Wasser angießen, so dass der Tafelspitz immer mit Brühe bedeckt ist. Das Fleisch ist fertig gegart, wenn Sie mit einer Fleischgabel ohne Widerstand in das Fleisch stechen können. Tafelspitz aus der Brühe nehmen und in Folie wickeln, damit er nicht austrocknet.

Brühe durch ein Sieb abgießen und auffangen.

Tipp:

Wer möchte, kann das Suppengemüse auch weiterverarbeiten. Dazu rechtzeitig aus der Brühe nehmen und in aufgeschäumter Butter in einer Pfanne anbraten. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Wer möchte kann es auch mit den Kartoffeln zusammen braten.

Meerrettichsoße:

Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Mehl unterrühren und kurz mitschwitzen. Mit kaltem Weißwein ablöschen, dann Sahne und 300 ml der Tafelspitzbrühe zugeben. Mit einem Schneebesen solange rühren, bis die Soße kocht und eindickt, damit sich keine Klumpen bilden. Temperatur reduzieren und 30 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren die Soße mit Salz, Pfeffer, evtl. einer Prise Zucker und einem Spritzer Zitronensaft und Meerrettich abschmecken und mit einem Stabmixer mixen.

Schnittlauchkartoffeln:

Topf mit Wasser und Kümmel aufstellen und zum Kochen bringen. Wenn das Wasser kocht, Salz hinzufügen und die gewaschenen Kartoffeln zugeben.

Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Kartoffeln absieben, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. 100 ml Tafelspitzbrühe in eine große Pfanne mit 40 g Butter geben. Die geschälten Kartoffeln zugeben und den Sud sirupartig einkochen.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden und zu den Kartoffeln geben.

Bitte nicht mehr salzen, da die Brühe bereits gesalzen ist.

Anrichten:

Tafelspitz gegen die Faser in fingerdicke Scheiben schneiden und auf einem Teller mittig anrichten. Das Fleisch mit der Soße übergießen.

Kartoffeln separat in einer Schüssel servieren.

Ali Güngörmüş am 15. November 2020

Kalb-Rücken-Scheiben, Pilz-Vinaigrette, Feldsalat-Pesto

Für 4 Personen

Feldsalatpesto:

20 g Pinienkerne	120 g Feldsalat	3 Knoblauchzehen
80 g Parmesan	Meersalz	250 ml Olivenöl
Pfeffer		

Parmesanchips:

150 g Parmesan	1 Msp. Pfeffer	1 TL Mehl
Öl		

Pilz-Vinaigrette:

200 g Speisepilze	2 Schalotten	3 Stiele Thymian
2 EL Butter	Salz	Pfeffer
1 Spritzer Zitronensaft	2 EL Essig	1 TL Honig
4 EL Olivenöl		

Außerdem:

400 g ausgel. Kalbsrücken	Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer
zum Garnieren:	Feldsalat	2 EL Pinienkerne

Die Pinienkerne für das Pesto und die Garnitur in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Den Feldsalat für das Pesto und die Garnitur putzen, waschen und gründlich trocken schleudern.

Die Knoblauchzehen abziehen und grob würfeln, Parmesan fein reiben.

Feldsalat, Knoblauch, Salz, Parmesan, Pinienkerne und Öl in einen Standmixer geben und rasch zu einem feinen Pesto pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken, zugedeckt beiseite stellen.

Für die Käsechips Parmesan fein reiben und mit Pfeffer und Mehl gründlich vermischen.

Etwas Öl in einer beschichteten Pfanne portionsweise erhitzen.

Je etwa einen Esslöffel der Parmesanmischung in der Pfanne zu runden Talern verstreichen. Schmelzen lassen und goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Pilz-Vinaigrette Pilze putzen, anhängenden Sand abreiben. Pilze klein schneiden.

Schalotten abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen, trocken schütteln, fein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze und Schalotten darin unter Wenden braten. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Essig, etwas Salz, Honig, Thymian und Öl zu einer Vinaigrette verquirlen. Die Pilze untermischen und abschmecken.

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Fleisch in 5 Scheiben à ca. 80 g schneiden. Die Steaks trocken tupfen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks darin von beiden Seiten sehr kurz kräftig anbraten. Im heißen Backofen bis zu einer Kerntemperatur von 42 Grad fertig garen, sodass sie noch leicht rosa sind.

Steaks zugedeckt kurz ruhen lassen.

Zum Servieren die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in feine Streifen schneiden.

Steakstreifen auf Tellern anrichten.

Pilzvinaigrette und Feldsalatpesto darüber verteilen. Mit Parmesanchips, etwas Feldsalat und Pinienkernen anrichten.

Jörg Sackmann am 10. November 2020

Saltimbocca mit Safran-Risotto

Für 4 Personen

Safranrisotto:

8 bis 10 Safranfäden	300 ml Hühnerbrühe	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel
80 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	$\frac{1}{2}$ geriebene Knoblauchzehe
1 Msp. geriebener Ingwer	1 Prise milde rote Chiliflocken	3 cm Vanilleschote
2 EL geriebener Parmesan	2 EL kalte Butter	mildes Chilisalz

Spargel:

8 Stangen grüner Spargel	80 ml Geflügelbrühe	1 Prise milde Chiliflocken
1 Knoblauchzehe in Scheiben	3 cm Vanilleschote	1 EL kalte Butter

Saltimbocca:

450 g Kalbsfilet	Öl	Pfeffer
6 dünne Scheiben Rohschinken	$\frac{1}{2}$ bis 1 TL Öl	2 EL Vinsanto
5 EL Weißwein	1 Lorbeerblatt	1 halbierte Knoblauchzehe
4 EL Geflügelbrühe	2 EL kalte Butter	

Außerdem:

Minzeblätter	Basilikumblätter
--------------	------------------

Für das Safranrisotto die Safranfäden in 3 EL warmer Brühe einweichen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einem Topf bei mittlerer Temperatur im Öl einige Minuten andünsten. Den Risottoreis hineinrühren, mit der Brühe aufgießen und einmal aufkochen lassen. Eingeweichten Safran, Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Chili und Vanille hineinrühren. Mit einem Blatt Backpapier direkt bedecken und 18 bis 20 Minuten simmern lassen. Den Topf vom Herd nehmen, Parmesan und Butter darunter rühren. Mit Chilisalz abschmecken und das Vanillestück entnehmen.

Den Spargel im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden entfernen. Die Spargelstangen schräg halbieren und mit der Brühe mit Chili, Knoblauch und Vanille einige Minuten in einer Pfanne noch leicht bissfest dünsten. Die Vanille und Knoblauch entnehmen und die Butter unterrühren.

Für das Saltimbocca das Kalbsfilet von Sehnen befreien, in 12 Scheiben schneiden und zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Schnitzelklopfers dünn klopfen.

Die Fleischscheiben mit Pfeffer würzen. Je $\frac{1}{2}$ Scheibe Schinken auf eine Fleischscheibe legen und mithilfe von kleinen Holzspießen auf dem Fleisch feststecken.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Schnitzel darin zuerst auf der Schinken-seite, dann auf der anderen Seite jeweils 1 bis 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.

Den Bratensatz mit Vinsanto und Wein ablöschen, Lorbeer und Knoblauch hinzufügen und etwas einkochen lassen. Die Brühe dazu gießen und die Butter unterrühren.

Die Schnitzel wieder in die Pfanne geben und in der Sauce wenden.

Anrichten: Das Risotto auf warmen Tellern verteilen, Spargelstücke anlegen, Saltimbocca anlegen und mit der Sauce beträufeln. Mit Minze- und Basilikumblättern dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 09. November 2020

Wiener Schnitzel

Für 2 Personen:

2 Kalbsschnitzel	3 Eier	1 Tasse Paniermehl
Mehl	Butter	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	1 Tasse Rapsöl	

Zunächst eine Panierstraße vorbereiten: Mehl, ganzes Ei, Paniermehl.

Vor dem Panieren einen Fleischhammer mit Folie einwickeln. Etwas Wasser auf das Fleisch tupfen und dann plattieren, bis das Fleisch schön dünn ist. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst in Mehl wenden. Dann das Ei etwas anschlagen und das Schnitzel durch das Ei ziehen. Am Ende noch in Paniermehl wenden.

Rapsöl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Schnitzel darin backen, zwischendurch wenden.

Nach einer Weile noch eine Flocke Butter dazu geben und das Fleisch noch kurz weiter backen.

Das Schnitzel aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Mit etwas Zitrone servieren.

Steffen Henssler am 19. Oktober 2020

Kartoffel-Spitzkohl-Auflauf

750 g Kartoffeln, festk.	Salz	500 g Spitzkohl
1 Zwiebel	250 g feines Kalbsbrät	60 g Butter
25 g Mehl	250 ml Milch	Pfeffer
Muskat	1 Lorbeerblatt	200 g Taleggio (ital. Weichkäse)

Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser ca. 20 Minuten knapp garen, abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln noch warm pellen.

Währenddessen vom Spitzkohl die eventuell welken, äußeren Blätter entfernen. Dann den Strunkansatz keilförmig herausschneiden. Die großen Blätter einzeln ablösen. Das Spitzkohlinnere in Streifen schneiden.

Die Blätter und das Innere portionsweise in kochendem Salzwasser 2 Minuten vorkochen, herausnehmen und eiskalt abschrecken.

Spitzkohl abtropfen lassen. Die Blätter dann mit Küchenpapier trocken tupfen.

250 ml vom Spitzkohl-Kochwasser abmessen und beiseite stellen.

Aus den Blättern die dicken Mittelrippen herausschneiden.

Zwiebel schälen und fein würfeln.

Das Brät zu kleinen Bällchen formen.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen, die Brätbällchen darin rundherum leicht braun anbraten. Auf einen Teller geben.

Im Bratfett die Kohlstreifen kurz anbraten.

Für die Béchamelsauce in einem Topf 2 EL Butter erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Mehl überstäuben, anschwitzen. Dann mit einem Schneebesen nach und nach die Milch und das Spitzkohlwasser einrühren.

Unter Rühren sacht aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Lorbeerblatt dazugeben und die Sauce bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei ab und zu rühren, damit die Sauce nicht anbrennt.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft weniger empfehlenswert) vorheizen.

Taleggio in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Einen eine Auflaufform mit der restlichen Butter ausfetten. Dann mit Spitzkohlblättern überlappend auslegen, diese sollten noch etwas über den Rand der Auflaufform hinaus ragen. Nun im Wechsel Kartoffeln, geschnittenen Spitzkohl, Béchamelsauce, Käse und Brätbällchen in den Topf schichten. Dabei mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Mit einer Schicht Béchamelsauce und Käse abschließen. Die heraushängenden Kohlblätter darüber schlagen.

Den Auflauf im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene ca. 40 Minuten garen.

Spitzkohl-Auflauf vor dem Servieren kurz ruhen lassen, evtl.

stürzen, in Portionsstücke teilen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Martin Gehrlein am 08. Oktober 2020

Jägerschnitzel

Rezept von Björn Freitag

Zutaten

Jägersauce:

1 Schalotte	250 g Champignons	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	200 ml Kalbsfond
150 g Sahne	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Prise Paprikapulver
1 Prise Zucker	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	

Schnitzel:

2 Kalbschnitzel	Salz	Pfeffer
4 EL Weizenmehl (405)	2 Eier	1 EL Sahne
5 EL Paniermehl	4 EL Rapsöl	2 EL Butter

Jägersauce:

Schalotten schälen und fein würfeln. Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.

Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Champignonscheiben für etwa 3 Minuten bei hoher Hitze anbraten und dabei gelegentlich umrühren. Zwiebelwürfel hinzugeben und mitbraten, bis diese glasig sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend alles in ein separates Gefäß umfüllen und beiseite stellen.

Kalbsfond und Sahne in die benutzte Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat.

Knoblauch hineinreiben und mit Paprikapulver, Zucker und Pfeffer würzen. Gelegentlich umrühren. Währenddessen Petersilie waschen, fein hacken und als letztes einrühren.

Sobald die Sauce im gewünschten Maße eingedickt ist, die zuvor gebratenen Pilz- und Zwiebelstücke unterrühren.

Schnitzel:

Die Schnitzel mit der flachen Seite des Fleischklopfers plattieren. Dazu Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, flach klopfen; auf diese Weise zerreißen die Fasern des Fleisches nicht. Schnitzel von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Panierung vorbereiten: Jeweils einen Teller mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Paniermehl bereitstellen. Die Schnitzelscheiben erst in Mehl wenden, etwas abschütteln, danach durch die Ei-Sahne-Mischung ziehen und zuletzt im Paniermehl wenden.

Rapsöl und Butter in einer zweiten Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Tipp: Um zu testen, ob das Fett heiß genug ist, den Stiel eines Holzlöffels hineintunken. Erst wenn sich daran Bläschen bilden, hat es die richtige Temperatur.

Schnitzel hineingeben und unter Schwenken für etwa 2 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Die fertigen Schnitzel auf einem Stück Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Anrichten:

Zunächst die Pilzsauce auf zwei Teller verteilen, dann die Schnitzel darauflegen so bleibt die Oberseite des Schnitzels knusprig. Nach Belieben mit Petersilie garnieren und servieren.

Björn Freitag am 03. Oktober 2020

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat und Pfifferlingen

Für 4 Personen

Für den Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	Salz	1 rote Zwiebel
150 g Pfifferlinge	250 g grüner Spargel	350 ml Hühnerbrühe
Pfeffer	3 EL Weißweinessig	1-2 TL Dijon-Senf
Zucker	1 EL Petersilienblätter	3 Estragonblätter
1 EL Schnittlauchröllchen	3 EL braune Butter	

Für die Schnitzel:

2 Eier	1 EL Sahne	80 g doppelgriffiges Mehl
80 g Weißbrotbrösel	8 kleine Kalbsschnitzel	Öl
1 Spritzer Zitronensaft	Salz	Pfeffer
150 200 g Butterschmalz	4 Zitronenspalten	

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln waschen und in einem Topf in Salzwasser weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pfifferlinge gründlich putzen, falls nötig, waschen und trocken tupfen. Den Spargel waschen, im unteren Drittel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Die Stangen schräg in etwa 2 cm breite Stücke schneiden.

Die Brühe erhitzen und in einem hohen Rührbecher mit Pfeffer, Essig und Senf verrühren, mit Salz und 1 Prise Zucker würzen und 1 Handvoll Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer untermischen. Das Dressing nach und nach unter die übrigen Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Anschließend Zwiebel, Petersilie, Estragon und Schnittlauchröllchen unterrühren.

Den Spargel in einer Pfanne in der braunen Butter etwa 5 Minuten anbraten. Die Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und zum Kartoffelsalat geben.

Für die Schnitzel Eier und Sahne in einem tiefen Teller verquirlen.

Das Mehl ebenso wie die Weißbrotbrösel in tiefe Teller geben. Die Schnitzel zwischen zwei Lagen geölter Frischhaltefolie mit dem Plattireisen dünn klopfen, mit Zitronensaft besprenkeln und leicht salzen und pfeffern. Schnitzel zunächst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen. Dann durch die Eiersahne ziehen und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden, ohne diese zu fest anzudrücken.

Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze erst auf einer Seite goldbraun backen. Wenden, falls nötig, noch etwas Butterschmalz dazugeben und das Fett durch eine leichte Vor- und Rückbewegung der Pfanne über die Schnitzel schwappen lassen, sodass die Panade der Schnitzel sich wellenartig wölbt.

Zusätzlich kann man das heiße Fett noch mit einem Löffel über die Schnitzel gießen, bis sie schön goldbraun sind. Die Schnitzel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zum Servieren die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Zitronenspalten garnieren. Den Kartoffelsalat daneben anrichten und nach Belieben Preiselbeeren dazu reichen.

Alfons Schuhbeck am 28. September 2020

Bauernschnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Preiselbeeren

Für 4 Personen

600 g kl. festk. Kartoffeln	Salz	1 Bund glatte Petersilie
4 Kalbsschnitzel a 200 g	Salz	Pfeffer
4 Scheiben Bergkäse	4 Scheiben Alpkäse	4 EL Weizenmehl
2 Eier	3 EL Paniermehl	3 EL gemahl. Haselnusskerne
4 EL Butterschmalz	2 EL Butter	4 EL Preiselbeeren

Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln schälen und in Salzwasser je nach Größe 20-25 Minuten garkochen.

Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken tupfen und fein schneiden.

Die Kalbsschnitzel am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und vorsichtig flachklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je eine Scheibe Bergkäse und eine Scheibe Alpkäse auf das Fleisch legen, zusammenklappen, sodass die Füllung gut umschlossen ist. Die Enden mit ein bis zwei Holzspießchen zusammenstecken.

Mehl auf einen Teller streuen, Eier in einem tiefen Teller verquirlen und das Paniermehl mit den Haselnüssen in einem zweiten tiefen Teller vermischen.

Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei wenden und zum Schluss in der Paniermehlmischung wälzen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 4 Minuten goldbraun ausbacken.

Inzwischen die Kartoffeln abgießen und abdampfen lassen.

Schnitzel kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Holzspießchen entfernen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffeln darin durchschwenken. Zum Schluss die Petersilie darüberstreuen.

Bauernschnitzel und Petersilienkartoffeln auf Teller verteilen.

Dazu die Preiselbeeren servieren.

Christian Henze am 30. Juli 2020

Cordon Bleu mit Bratkartoffel-Endivien-Salat

Für 4 Personen)

Cordon Bleu:

500 g Kalbsrücken	4 Sch. roher Schinken	4 Scheiben Camembert
Paniermehl	Butter	3 Eier

Bratkartoffel Endiviensalat:

500 g vorgek. kl. Kartoffeln	1 Endiviensalat	2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie	1 EL Senf	Öl und Balsamico Essig

Cordon Bleu: Schneiden Sie den Kalbsrücken in zwei bis drei fingerbreite Stücke.

Schneiden Sie nun mit einem geraden, mittigen Schnitt eine Tasche in das Fleisch. Achten Sie darauf, dass Sie das Fleisch dabei nicht aus Versehen teilen. Klappen Sie die beiden Hälften nun auf. Das Bild erinnert an einen Schmetterling, weswegen man diesen Schnitt auch Schmetterlingsschnitt nennt.

Nun muss das Fleisch plattiert werden. Damit das Fleisch nicht reißt, legen Sie das Fleisch zwischen ein gefaltetes Pergamentpapier. Nun können Sie das Fleisch mit einem Topfboden oder einem sogenannten Plattiereisen bearbeiten.

Salzen Sie nun die geöffnete, platte Tasche. Lege Sie eine Schinkenscheibe auf die gesalzene Fleischoberfläche.

Schneiden Sie den Camembert vorsichtig in Scheiben. Legen Sie eine Scheibe Camembert auf den Schinken in der geöffneten Tasche. Die beiden Seiten der Tasche aufeinanderdrücken und die Fleischtasche gut verschließen.

Nun kann das Cordon-Bleu paniert werden. Hierfür drei Schalen bereitstellen: Eine füllen Sie mit Mehl, in die zweite geben Sie drei verquirlte Eier und in die dritte Papiermehl. Wenden Sie die Tasche zunächst in Mehl. Danach das Cordon-Bleu vorsichtig in die Ei-Masse tauchen. Achten Sie darauf, dass sich die Tasche nicht öffnet oder Ihnen nicht aus der Hand rutscht.

Legen Sie die Tasche in die Schüssel mit Paniermehl und schütteln Sie diese, sodass sich das Paniermehl sachte auf dem Fleisch verteilt.

Bestreuen Sie das Fleisch zudem mit dem Paniermehl. Drücken Sie das Fleisch auf keinen Fall fest in das Paniermehl, denn dabei könnte es zu platt werden.

Geben Sie nun Butter und Öl in eine Pfanne und legen Sie die panierten Taschen hinein. Braten Sie das Fleisch bei mittlerer Stufe an. Die Panade sollte gold-gelb werden und nicht anbrennen.

Bratkartoffelsalat:

Halbieren Sie die vorgekochten Kartoffeln. Die Schale müssen Sie nicht entfernen. Geben Sie die Kartoffelhälften in eine Pfanne mit heißem Öl. Während Sie Kartoffeln anbraten, die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, zu den Kartoffeln geben und mit Pfeffer würzen.

Stellen Sie die Pfanne aus, sobald die Zwiebeln glasig sind. Die Pfanne muss nun kurz abkühlen, damit der Salat, der gleich dazu kommt, nicht verbrennt. Löschen Sie mit einem Schuss Balsamico Essig, Öl und einem Esslöffel Senf ab.

Waschen Sie den Salat und die Petersilie. Schneiden Sie die Salatblätter in dünne Streifen und hacken Sie die Petersilie klein.

Geben Sie nun den Salatstreifen und die gehackte Petersilie in die warme Pfanne und erhitzen alles kurz auf niedriger Stufe.

Sobald die Salatblätter ein wenig durchgegart sind, können Sie den warmen Bratkartoffelsalat auf einem Teller neben dem knusprigen Cordon-Bleu anrichten.

Björn Freitag am 22. Juli 2020

Kalbsbrät-Strudel mit Senf-Orangen-Joghurt

Für 4 Personen

Für die Füllung:

½-1 EL getr. Totentrompeten	70 g Kochhinterschinken	40 g Laugenstange
200 g Kalbsbrät	60 g Sahne	1 ½ EL Pistazienkerne
1 gestr. EL frisch geschnittene Petersilie	½ TL Zitronen-Abrieb	Salz, Pfeffer

Für die Strudel:

12 Strudelteigblätter	2 EL zerlassene Butter	1 Eigelb
1 EL Sahne	1-2 EL Öl	

Für den Salat:

300 g Blattsalat	1 EL Weißweinessig	2 EL mildes Olivenöl
mildes Chilusalz	Zucker	

Für den Joghurt:

150 g griech. Joghurt (10%)	1-2 TL Dijon-Senf	1-2 TL süßer Senf
½ TL Orangen-Abrieb	mildes Chilusalz	

Für die Füllung die Trockenpilze in einem Topf mit Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und abkühlen lassen, dann in ½ cm große Blättchen schneiden.

Den Schinken in ½ cm große Würfel schneiden. Die Laugenstange ebenfalls in ½ cm große Würfel schneiden, in einer Pfanne ohne Fett rundherum rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Kalbsbrät mit der Sahne glatt verrühren, Pistazien, Trockenpilze, Schinken, Laugenwürfel, Petersilie und Zitronenschale unterrühren, bei Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Strudel jeweils 1 Strudelblatt auf ein Küchentuch legen und mit zerlassener Butter bestreichen, mit einem zweiten Strudelblatt belegen, ebenfalls mit Butter bestreichen und mit einem dritten Blatt belegen. Ein Viertel der Brätmasse in der Mitte als längliches Rechteck (etwa 6 x 12 cm Größe) auf dem Teig verteilen. Eigelb und Sahne verquirlen und die Strudelteigränder damit bestreichen. Den Strudelteig über der Füllung zusammenklappen, die seitlichen Enden andrücken und bis auf etwa 1 cm abschneiden. Übrige Strudelteigblätter und Füllung auf dieselbe Weise zu 3 weiteren Strudeln verarbeiten.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Strudel darin zuerst auf der Naht bei milder Hitze hellbraun anbraten, dann wenden und auch an den Seiten braten. Die Hitze sollte so mild sein, dass der Strudel in etwa 8 Minuten hell bräunt und dabei durchbäckt.

Den Salat von groben Strünken befreien, gründlich waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke pflücken. Den Salat in eine Schüssel geben und mit Essig und Olivenöl marinieren und mit Chilusalz und 1 Prise Zucker würzen.

Den Joghurt mit den beiden Senfsorten und der Orangenschale glatt verrühren und mit etwas Chilusalz würzen. Zum Servieren die Strudel jeweils schräg halbieren, auf vorgewärmten Tellern anrichten und den Joghurt darum herumträufeln. Den Salat daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 14. Juli 2020

Vitello Tonnato

Für 4 Personen

800 g Kalbsrücken	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	50 g Möhre	50 g Sellerie
50 g Lauch	Salz	

Für die Sauce:

300 g Thunfisch in Öl	300 g Mayonnaise (50%)	1 Zitrone
1 Bund Basilikum	1 TL scharfer Senf	1 EL eingel. Kapern
2 Sardellen	1 EL Weißwein	

zum Garnieren:

1/2 Bund Rauke	1/2 Bund Basilikum	6 Kirschtomaten
----------------	--------------------	-----------------

außerdem:

Küchengarh

Den Kalbsrücken kalt abspülen, trocken tupfen, dann eventuell noch aufliegende Sehnen entfernen. Das Fleischstück mit Küchengarh rund binden.

Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt und der Gewürznelke spicken.

Möhre, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen und würfeln.

In einem großen Topf reichlich Wasser, etwas Salz, die gespickte Zwiebel und das Gemüse aufkochen.

Kalbsrücken einlegen, die Temperatur reduzieren und das Fleisch bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten sacht garen (das Fleisch sollte innen noch rosa bleiben).

Fleisch im Fond erkalten lassen.

Thunfisch abtropfen lassen.

Thunfisch zerzupfen und mit der Mayonnaise in einen Mixer geben.

Die Zitrone auspressen und den Saft mit in den Mixer geben.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und grob schneiden.

Senf, Kapern, Sardellen, Basilikum und Weißwein zur Thunfischmayonnaise geben und alles zu einer sämigen Sauce pürieren.

Den Kalbsrücken abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Fleischscheiben leicht überlappend auf Tellern anrichten.

Großzügig mit der Thunfischsauce überziehen.

Rauke und Basilikum abbrausen, trocken schütteln. Kirschtomaten waschen und halbieren. Nach Belieben zusätzlich mit Kapern, Rauke, Kirschtomaten und etwas Basilikum garnieren.

Tipp: Für eine selbstgemachte Mayonnaise 2 frische Eigelbe mit Senf vermischen. Langsam unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen ca. 200 ml Sonnenblumenöl zugeben, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Die Zutaten sollten alle Zimmertemperatur haben. Die Mayonnaise mit Salz, einem Spritzer Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken.

Sören Anders am 10. Juli 2020

Saltimbocca mit Blumenkohl-Erbesen-Püree

Für 4 Personen Für den Blumenkohl:

1 Blumenkohl	Salz	200 g grüne Erbsen
30 g Crème-fraîche	Pfeffer	Muskat

Für das Fleisch:

500 g Kalbfleisch	80 g dünnen Parmaschinken	8 Blätter Salbei
Salz	Pfeffer	2 EL Butter
40 ml ital. Weißwein		

Den Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen.

In einem Topf mit gesalzenem Wasser den Blumenkohl zugedeckt ca. 12 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit Kalbfleisch kalt waschen, trocken tupfen und in 8 dünne Scheiben schneiden und mit einem Plattiereisen auf ca. 5 mm plattieren.

Je eine Scheibe Schinken und ein Blatt Salbei auf den Fleischscheiben verteilen, das Fleischstück überklappen und fest zusammendrücken. Fleisch eventuell mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Erbsen nach ca. 12 Minuten Kochzeit zum Blumenkohl geben und 5 Minuten mit garen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten, mit Weißwein ablöschen und sacht fertiggaren.

Blumenkohl-Erbesen-Mix abgießen, Crème fraîche zugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Saltimbocca, jeweils etwas Weifond und Blumenkohlpüree auf Teller verteilen und servieren.

Sören Anders am 19. Juni 2020

Gefüllte Kalb-Piccata auf Tomaten mit Basilikum-Öl

Für zwei Personen

Für die Kalbspiccata:

8 Scheiben Kalbsfilet, á 30 g	4 Scheiben Parmaschinken	$\frac{1}{2}$ Scheibe Toastbrot
80 g Mozzarella	2 Eier	15 g Parmesan
2 Zweige Basilikum	1 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die gegrillten Tomaten:

2 Ochsenherztomaten	2 EL brauner Zucker	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Basilikum-Öl:

75 ml Pflanzenöl	4 Zweige Basilikum
------------------	--------------------

Für die gefüllte Kalbspiccata:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Kalbsfilets waschen, trockentupfen und evtl. etwas plattieren.

Basilikum abbrausen, trockenschleudern und die Blätter abzupfen.

Mozzarella in Scheiben schneiden.

Für die Füllung die Hälfte der Kalbsfiletscheiben mit jeweils einer halben Scheibe Parmaschinken, 4 Blättern Basilikum und einer Scheibe Mozzarella belegen. Die leere Hälfte der Kalbsfiletscheiben hinüberklappen und verschließen.

Für die Panade ein halbes Toastbrot zerbröseln und 1 EL Parmesan fein reiben und mit den Eiern mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsfleischscheiben durch die Panade ziehen und von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Im vorgeheizten Backofen ca. 3-5 Minuten fertig garen.

Für die gegrillten Tomaten:

Tomaten waschen, trockentupfen, den Blütenansatz herausschneiden und in Scheiben schneiden. Kurz anfrieren lassen.

Eine Grillpfanne mit Olivenöl bepinseln, die Tomaten mit braunem Zucker bestreuen und von beiden Seiten grillen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Basilikum-Öl:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Mit dem Öl fein mixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 28. Mai 2020

Döner-Spieß

Für 6 Personen:

Marinade:

20 g Salz	8 g Pfeffer	16 g Paprikapulver
2 g Thymian getrocknet	2 g Kreuzkümmelsamen	2 TL Oregano getrock.
40 g Zwiebel	1 Spitzpaprika	100 g Joghurt
3 EL Tomatenmark	50 g Olivenöl	

Soße:

500 g türk. Joghurt (10%)	250 ml Ayran	125 g Crème-fraîche
2 Knoblauchzehen	½ Pck. Kräuter	Salz, Pfeffer

außerdem:

Fladenbrot	Gurkenscheiben	Tomatenscheiben
Salat	Weißkraut	Rotkraut

Fleisch:

500 g Kalbsschnitzel	500 g Putzenschnitzel	1 Zwiebel ganz
----------------------	-----------------------	----------------

Marinade:

Die Zutaten von Salz bis einschl. Oregano mahlen.

Geschälte Zwiebel und entkernte Spitzpaprika zerkleinern. Die Gewürzmischung und restlichen 3 Zutaten hinzufügen und pürieren.

Fleisch:

Das Fleisch in 0,5 mm dicke Scheiben schneiden, klopfen, in einer Schüssel mit der Marinade gut vermischen, über Nacht im Kühlschrank marinieren. Man darf auch anderes Fleisch verwenden, wie z. B. Hackfleisch, Hähnchebrust, Lamm oder Rind.

Das Fleisch auf einen Spieß zunächst eine halbe Zwiebel stecken, sodann abwechselnd Kalb- und Putenfleisch aufspießen; mit einer halben Zwiebel enden. Alles fest drücken und mit Klarsichtfolie umwickeln; für 5 - 6 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den vorbereiteten Spieß grillen - nach ca. 45-55 min. darf das erste Fleisch geschnitten werden.

Döner:

Die Zutaten zur Joghurtsoße in eine Schüssel geben und pürieren. Das Brot mit Dönerfleisch, Gurken- und Tomatenscheiben, Salat, Kraut (rot und weiß fein geschnitten/gehobelt) und der Joghurtsoße füllen.

NN am 26. Mai 2020

Schnitzel, Meerrettich, Pommes frites, Soße, Trink-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel à 60 g	1 Stange Meerrettich	1 Zitrone
2 Eier	100 g Butter	100 g grober Dijon-Senf
300 g Semmelbrösel	200 g Panko	200 g Mehl
400 ml Pflanzenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Pommes:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	4 EL heller Essig	Paprikapulver
Pflanzenöl	Salz	

Für die Pommes-Sauce:

2 Knoblauchzehen	1 Zitrone	50 ml Milch
100 g grober Dijon-Senf	20 ml Chilisauce	100 ml natives Pflanzenöl
$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	30 g edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Zucker
Salz		

Für den Trink-Salat:

1 Kopfsalat	100 g grüner Kräutersalat	1 Salatgurke
1 Zitrone	200 ml Kokoswasser	100 ml Ayran
1 Bund glatte Petersilie	Cayennepeffer	Meersalz, Eiswürfel

Für das Schnitzel: Die Schnitzel zwischen Backpapier gleichmäßig flach plattieren, mit Meersalz und Pfeffer würzen und danach mit Senf bestreichen.

Meerrettich schälen, reiben und über die Schnitzel geben. Eier verquirlen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Semmelbrösel-Panko-Mischung aufstellen. Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und schließlich in der Semmelbrösel-Panko-Mischung wenden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen (ca. 170 Grad) und die Schnitzel 4-5 Minuten goldbraun backen, dabei mehrmals wenden. Nach ca. 2 Minuten die Butter hinzugeben. Auf Küchenpapier entfetten und mit Zitronenscheiben servieren.

Die Panade und Würze kann man nach Lust und Laune verändern. Von Cornflakes über Kürbiskerne, Kokosraspeln bis hin zu Haselnüssen. Sie können die Semmelbrösel damit verfeinern oder sogar ganz ersetzen.

Für die Pommes: Kartoffeln waschen, mit einem Messer an den Seiten begradigen und in Pommes frites (ca. 1 cm Durchmesser) schneiden. Pommes mit kaltem Wasser abwaschen. 1 Liter Wasser mit Essig und den Pommes zum Kochen bringen. 4 Minuten vorgaren, dann abschütten und auf einem Küchenpapier trocknen lassen.

Öl auf 170 Grad erhitzen und die Pommes ca. 2 Minuten vorfrittieren.

Auf einem Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren bei 180 Grad goldbraun fertig frittieren. Entfetten, mit Salz und Paprikapulver würzen und schnell servieren.

Für die Pommes-Sauce: Milch mit einem Stabmixer mixen und nach und nach Öl zugeben, bis eine cremige, gebundene Masse entsteht. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden und in etwas Öl anschwitzen. Zur Milch-Masse geben. Zitrone halbieren und auspressen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und hacken. Sauce mit Zitronensaft, Senf, Chilisauce, Estragon, Paprikapulver, Zucker und Salz abschmecken.

Wichtig ist, dass die Milch und das Öl dieselbe Temperatur haben, denn so verbinden sie sich besser.

Für den Trink-Salat: Kopfsalat waschen, trockentupfen, Strunk entfernen, Blätter ablösen und trockenschleudern. Kräutersalat ebenfalls waschen und trockenschleudern. Beide Salatsorten in Streifen schneiden. Gurke waschen, trockentupfen, von Enden befreien und in Stücke schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Kopfsalat, Kräutersalat, Gurke, Kokoswasser, Petersilie, Eiswürfel und eine gute Prise Cayennepfeffer und Meersalz in einem Standmixer zu einem cremigen Smoothie mixen. Kaltstellen und kurz vor dem Servieren in zwei gekühlte Gläser füllen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Je einen Teelöffel Zitronensaft über den Smoothie träufeln und vorsichtig den Ayran darüber schichten. Mit Trinkhalmen servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 12. Mai 2020

Schnitzel in Ei-Hülle mit Tomaten-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Tomatennudeln:

30 g getrocknete Tomaten	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
500 g reife Tomaten	2 EL Olivenöl	1/2 TL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	2 Zweige Basilikum
400 g Spaghetti		

Für die Schnitzel:

80 g Parmesan	4 Eier	8 Kalbsschnitzel à 70 g
Salz	Pfeffer	2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz		

Für die Tomatensauce die getrockneten Tomaten ca. 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die frischen Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren, den Stielansatz entfernen und die Kerne austreichen. Fruchtfleisch würfeln.

Eingeweichte getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein hacken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Getrocknete Tomaten und Tomatenwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Für die Schnitzel den Parmesan fein reiben. Die Eier verquirlen und geriebenen Parmesan untermischen.

Die Schnitzel plattieren.

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest kochen, anschließend abschütten und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Schnitzel durch die Ei-ParmesanMischung ziehen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten braten.

Die Tomatensauce abschmecken und die Spaghetti daruntermischen.

Schnitzel und Spaghetti anrichten, mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Martin Gehrlein am 07. Mai 2020

Gefüllte Bauern-Schnitzel aus der Pfanne

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel (Oberschale)	Salz	Pfeffer
4 Scheiben Bergkäse	4 Scheiben Alpkäse	1 EL Honig-Senf
4 EL Weizenmehl (405)	2 Eier	3 EL Paniermehl
3 EL gemahl. Haselnüsse	3 EL Butterschmalz	

Kalbsschnitzel am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und vorsichtig leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Je eine Scheibe Bergkäse und je eine Scheibe Alpkäse auf das Fleisch legen, den Senf darauf streichen, zusammenklappen, sodass die Füllung gut umschlossen ist, und die Enden mit ein bis zwei Holzspießchen zusammenstecken.

Mehl auf einen Teller streuen, Eier in einer Schale verquirlen und das Paniermehl mit den Haselnüssen in einer weiteren Schale vermischen.

Die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl und dann im Ei wenden und zum Schluss in der Paniermehlmischung wälzen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 4 Minuten goldbraun ausbacken. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Holzspießchen entfernen.

Je ein Bauernschnitzel auf vier Teller legen und servieren.

Christian Henze am 24. April 2020

Kalb-Ragout

500 g Kalbfleisch-Würfel	4 Zwiebeln	1 Stange Lauch
4 Tomaten	750 ml Gemüsebrühe	200 ml Sahne
1 Zitrone	1 Blatt Lorbeer	1/2 Bund Thymian
1 - 2 EL Stärke	Pflanzenöl	Salz
Pfeffer	Steinpilzpulver	

Zwiebeln schälen und fein schneiden. Das Weiße vom Grünen des Lauchs trennen, beides in Ringe schneiden, gut waschen und trockentupfen. Die Tomaten waschen, im Ganzen lassen, aber den Strunk heraus schneiden.

Das Kalbfleisch gut mit Salz würzen, mit einem Schuss Pflanzenöl vermengen und nach und nach in einem großen (wenn möglich, beschichtetem) Bräter ringsum hellbraun anbraten. Danach das Fleisch aus der Pfanne nehmen.

Die Zwiebeln mit dem Weißen vom Lauch in den Bräter geben, mit einem Schuss Öl anbraten, das Fleisch wieder dazugeben und mit Gemüsebrühe bedeckt auffüllen. Tomaten im Ganzen hineinlegen, ein Lorbeerblatt zugeben, aufkochen und mit einer Prise Salz würzen. Bräter mit einem Deckel verschließen und auf einem Backgitter im auf 140°C Umluft vorgeheizten Backofen schmoren.

Je nach Größe der Fleischstücke dauert es etwa 1,5 - 3 Stunden, bis das Fleisch weich geschmort ist.

In der Zwischenzeit die grünen Lauchringe in einem Topf mit stark gesalzenem, kochendem Wasser einige Sekunden blanchieren. Danach in einer Schüssel mit Eiswasser kalt abschrecken, herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Das weich geschmorte Kalbsragout aus dem Ofen nehmen, die verkochten Tomaten vorsichtig herausnehmen und durch ein feines Sieb in die Sauce drücken. So bleiben Haut und Kerne draußen. Den Bräter zurück auf den Herd stellen, aufkochen, die Sahne einrühren und ggf. mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht abbinden.

Thymianblättchen von den Zweigen zupfen, fein hacken und zusammen mit den grünen Lauchringen in das köchelnde Ragout geben.

Das Ganze nochmals mit Salz, Pfeffer, Abrieb und Saft der Zitrone sowie einer Prise Steinpilzpulver abschmecken und zusammen mit Nudeln oder Kartoffeln als Beilage servieren.

Alexander Herrmann am 16. April 2020

Tagliatelle mit gefüllten Morcheln und grünem Spargel

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Nudelmehl	2 Eier	1 EL Olivenöl
1 Muskatnuss	Salz	

Für die Morcheln:

100 g feines Kalbsbrät	120 g frische Morcheln	20 g Butter
4 cl Sherry Cream	4 Zweige Estragon	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

4 kleine Schalotten	20 g Butter	50 g Parmesan
100 ml Sahne	100 ml Weißwein	6 cl franz. Wermut
200 ml Geflügelfond		

Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	4 Kirschtomaten	20 g Pinienkerne
4 Zweige Estragon	1 Prise Zucker	Olivenöl
Salz	Eiswürfel	

Für den Teig:

Die Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Aus Nudelmehl, Eiern, Olivenöl, etwas Salz und Muskatnuss einen glatten Nudelteig herstellen und in Klarsichtfolie ca. 20 Minuten ruhen lassen. Teig mit Hilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und anschließend mit einem scharfen Messer zu Tagliatelle schneiden. In ausreichend gesalzenem Wasser al dente kochen.

Für die Morcheln:

Estragon abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Kalbsbrät heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brät in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Morcheln putzen und mit dem Brät füllen.

Morcheln in gebräunter Butter anschwitzen und mit Sherry ablöschen.

Ca. 8 Minuten schmoren.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen und fein schneiden. Parmesan reiben. Schalotten in Butter farblos anschwitzen, mit Wermut und Weißwein ablöschen und vollständig reduzieren. Mit Fond auffüllen und nochmals um ca. 1/3 reduzieren. Mit Sahne auffüllen, mixen und passieren. Vor dem Servieren mit Parmesan aufschäumen.

Für den Spargel:

Spargel im unteren Drittel schälen. Die Spitzen in fingerlange Stücke schneiden, die Enden in dünne Scheibchen schneiden und alles zusammen mit Salz und Zucker aktivieren.

Kirschtomaten blanchieren, abschrecken und abziehen. Vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Spargel leicht Öl anbraten, halbierte Morcheln (von oben) auf der Schnittfläche mitbraten. Kirschtomaten und Pinienkernen hinzugeben und durchschwenken. Mit Estragon abschmecken und unter die Tagliatelle heben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 01. April 2020

Schnitzel mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen:

Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel (120 g)	1 Zitrone	2 Eier
40 g Cornflakes	80 g Panko	4 EL Mehl
150 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Für die Bratkartoffeln:

200 g La Ratte Kartoffeln	4 Scheiben Bacon	2 Stangen Frühlingslauch
2 Schalotten	1 TL Kümmel	2 Lorbeerblätter
20 g Butter	2 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 rote Zwiebel	1 Zitrone
80 g Schmand	2 EL Weißweinessig	4 Zweige Dill
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für das Spiegelei:

2 Eier	2 EL Sonnenblumenöl
--------	---------------------

Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen, zwischen Klarsichtfolie plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen. Cornflakes und Panko mischen. Anschließend eine Panierstraße aus Mehl, den verquirlten Eiern und der Cornflakes-Panko-Mischung aufbauen. Schnitzel in genau der Reihenfolge panieren und die Panierung gut festdrücken. In Butterschmalz goldgelb schwimmend ausbacken und auf einem Küchentuch entfetten.

Zitrone halbieren und dazu servieren.

Für die Bratkartoffeln:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Lorbeerblätter abzupfen. Kartoffeln waschen und mit Lorbeer und Kümmel weichkochen. Auskühlen lassen, anschließend pellen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In Sonnenblumenöl von beiden Seiten heiß anbraten. Parallel Schalotten abziehen und fein würfeln. Bacon würfeln. In einer Sauteuse Schalotten und Bacon in Butter auslassen.

Kartoffelscheiben entfetten und mit dem Speck-Schalotten-Panaschee abschmecken. Lauch putzen, Strunk entfernen, fein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen, von Enden befreien und anschließend mit einem Sparschäler weiter zu Schlangen schälen. Zwiebel abziehen, die Hälfte fein würfeln und mit den Gurken vermischen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und schwitzen lassen. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Gurken-Gemisch leicht ausdrücken und mit Essig, Zitronenabrieb, Dill und Schmand zu einem schlotzigen Salat verarbeiten.

Für das Spiegelei:

Pro Schnitzel ein Spiegelei kross in Sonnenblumenöl braten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 30. März 2020

Kalb-Tafelspitz-Salat mit Meerrettich-Vinaigrette

Für 4 Personen

Fleisch und Gemüse:

800 g Kalb-Tafelspitz	2 Karotten	1 kleine Knolle Sellerie
6 Schalotten	2 Pastinaken	2 Lorbeerblätter
100 ml Weißwein	1 TL Pfefferkörner	Salz

Vinaigrette:

1 Eigelb	1 TL Senf	2.5 TL Meerrettich
50 ml Tafelspitz-Fond	150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Anrichten:

frischer Meerrettich	0.5 Bund Schnittlauch	0.5 Bund glatte Petersilie
----------------------	-----------------------	----------------------------

Fleisch und Gemüse:

Das Fleisch in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Wein hinzugeben. Langsam erhitzen und bei niedriger Temperatur garen.

Das Gemüse schälen. Karotten und Pastinaken ganz lassen, Sellerie vierteln, Schalotten halbieren. Nach circa 20 Minuten das Gemüse zu dem Fleisch geben. Lorbeer, Pfefferkörner und etwas Salz hinzufügen. Das Ganze weitere 30 Minuten garen.

Mit einer Gabel prüfen, ob das Fleisch gar ist: Rutscht es von der Gabel, ist es gar. Dann Fleisch aus dem Fond nehmen, kurz abkühlen lassen und bis zur weiteren Verarbeitung in den Kühlschrank legen. Das gegarte Gemüse ebenfalls aus dem Fond nehmen und gleichmäßig würfeln. Schalotten halbiert lassen. Den Fond auf die Hälfte einkochen.

Vinaigrette:

Alle Zutaten bis auf das Öl in ein hohes Gefäß geben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Pürierstab mixen. Nun langsam das Öl hineinfließen lassen und solange mixen, bis eine Emulsion entsteht.

Anrichten:

Das Fleisch aufschneiden und auf eine Platte legen. Das geschnittene Gemüse auf das Fleisch geben und mit der Vinaigrette übergießen. Mit frisch geriebenem Meerrettich und Kräutern garnieren.

Tarik Rose am 16. März 2020

Involtini alla Siciliana mit Caponata-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Involtini:

900 g Kalbsoberschale	40 g Rosinen	160 ml Marsala
7 EL Olivenöl	100g Paniermehl	0,5 Bund Petersilie
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	70 g Pecorino
100g Parmesan	50 g Pinienkerne	Salz Pfeffer
60 g Paniermehl	Olivenöl	

Für das Caponata Gemüse:

500 g Auberginen	1 TL Salz	2 weiße Zwiebeln
2 Stangen Staudensellerie	4 Tomaten	100 g Oliven ohne Kern
30 g Pinienkerne	5 EL Olivenöl	2 EL Kapern
1 Bund Basilikum	1 TL Zucker	6 EL Weißweinessig
30 g Rosinen	Pfeffer	

Für die Involtini:

Die Rosinen in Marsala einweichen. Das Olivenöl mit den Semmelbröseln leicht anrösten. Petersilie fein hacken, Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Pecorino reiben und den Parmesan würfeln. Alle Zutaten zusammen mit den eingeweichten Rosinen vermengen.

Die Kalbsoberschale portionieren und plattieren. Von einer Seite würzen und die Masse dünn auf dem Fleisch verteilen. Die Scheiben zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Involtini in Paniermehl rollen und in heißem Öl braun anbraten und anschließend bei 200 °C Umluft für ca. 15 Min. fertig garen.

Für das Caponata Gemüse:

Für die Caponata die Auberginen waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz vermengen und stehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Staudensellerie waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten und klein würfeln. Die Oliven vierteln. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Die Auberginen in einem Sieb mit kaltem Wasser abbrausen und gut trocken tupfen. In einem Topf 4 EL Olivenöl erhitzen. Die Auberginen darin bei mittlerer Hitze unter Rühren 8-10 Minuten garen und bräunen, herausheben und bei Seite stellen.

Das restliche Öl in den Topf geben. Zwiebeln, Sellerie, Tomaten und Oliven darin 6-8 Minuten dünsten. Kapern und Auberginen unterheben. Basilikumblättchen klein zupfen und mit dem Zucker, 4 EL Weißweinessig, Rosinen und den gerösteten Pinienkernen untermischen.

Christian Henze am 06. März 2020

Wiener Schnitzel mit warmem Kartoffel-Salat

Für 4 Personen

2-4 dünne Sch. Kalbfleisch	2 Eier	2 EL Mineralwasser
2 EL Mehl	100 g Pankobrösel	4 EL Butterschmalz
1 EL Butter	Frischhaltefolie	4 Scheiben Zitrone
2 EL Kapern	4 Sardellen	400 ml Kalbsfond
600 g Kartoffeln, festk.	1 EL Kümmel	1 Knoblauchzehe
1 Salatgurke	1 EL Dijon-Senf	2 EL Kräuternessig
3 EL mildes Rapsöl	Salz, weißer Pfeffer	

Das Kalbfleisch aus dem Kühlschrank holen und zusammen mit den anderen Zutaten für die Schnitzel bereitstellen.

Kartoffeln waschen und als Pellkartoffeln mit dem Kümmel, einer halbierten Knoblauchzehe und Salz aufsetzen und ca. 30 Minuten bissfest garen.

Parallel den Fond erwärmen, mit Salz, Pfeffer, Essig und den beiden Ölen als Salatdressing abschmecken.

Kartoffeln so heiß wie möglich pellen und direkt in die warme Marinade schneiden, alles ziehen lassen. Gurke längs halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden, zu den Kartoffeln geben. Fleischscheiben zwischen Frischhaltefolie legen und mit dem Fleischklopfer plätten. Die Scheiben salzen und pfeffern, leicht in Mehl wenden, durch verquirltes Ei (mit Mineralwasser aufschlagen) ziehen und dann in das Pankomehl legen und ohne Druck panieren.

Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Dann auf Küchentrepp legen.

Kartoffelsalat auf Tellern anrichten, die Schnitzel dazu geben und mit Zitronenscheibe, sowie Kapern und Sardelle garnieren.

Björn Freitag am 29. Februar 2020

Wiener Schnitzel

Für 4 Personen:

4 dünne Kalbs-Schnitzel à 120 g	250 g Butter	3 altbackene Brötchen
3 Eier	Salz	1 - 2 EL geschlagene Sahne
4 - 6 EL Mehl	Pfeffer	2 Zitronen

Zuerst die Butter klären. Dafür die Butter in einem kleinen Topf schmelzen und bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sich die weißen Molketeilchen am Topfboden und auf der Oberfläche absetzen und die Butter klar aussieht. Die Molke von der Oberfläche abschöpfen, dann die Butter vorsichtig in einen anderen Topf abgießen.

Die Brötchen auf einer Haushaltsreibe fein reiben oder im Blitzhacker fein mahlen. Die Eier verschlagen, mit Salz würzen und geschlagene Sahne locker unterheben.

Brösel, Mehl und Ei jeweils in eine flache Schale oder auf einen großen Teller geben.

Die Kalbs-Schnitzel zwischen zwei Bögen Klarsichtfolie oder einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel mit einem Plattiereisen oder einer Stielkasserolle hauchdünn klopfen.

Geklärte Butter in 2 großen Pfannen aufschäumen lassen (die Butter hat die richtige Temperatur, wenn eine kleine Menge hineingestreute Semmelbrösel goldbraun wird).

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander in Mehl, verschlagenem Ei und Bröseln wenden und in der heißen Butter von beiden Seiten goldbraun braten, dabei die Pfannen immer wieder kräftig rütteln und die Schnitzel ab und zu mit der Butter übergießen. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Zitronen vierteln und dazu servieren.

Dazu passt Kartoffelsalat.

Tipp:

Besonders hübsch sieht es aus, wenn Sie die Zitronen mit Zick-Zack- Schnitten halbieren und jedem Gast ein Zitronen-Krönchen zum Schnitzel servieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

Kalb-Schnitzel auf Pfifferling-Spinat-Gemüse

Für 4 Personen:

Für das Gemüse:

500 g junger Blattspinat	300 g Pfifferlinge	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	Meersalz
Pfeffer	Filets von 1 Zitrone	

Für die Zitronenbrösel:

2 Scheiben Toastbrot	½ Bund glatte Petersilie	1 (Bio-) Zitrone
60 g Butter		

Für die Scaloppine:

4 dünne Kalbs-Schnitzel à 150 g	2 EL Olivenöl	Meersalz
---------------------------------	---------------	----------

Für das Gemüse: Spinat putzen, waschen und trocken schütteln. Pfifferlinge putzen, gegebenenfalls waschen und trocken tupfen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Tipp: Außerhalb der Pfifferling-Saison das Gemüse mit braunen Champignons oder Kräuterseitlingen zubereiten. Sind die Pilze nicht stark verschmutzt, brauchen sie nicht gewaschen zu werden. Man kann sie einfach mit etwas - eventuell angefeuchtetem - Küchenpapier säubern.

Der Vorteil: Sie ziehen beim Braten nicht so viel Wasser.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch hinzufügen, kurz anbraten. Pfifferlinge bei starker Hitze 3 - 4 Minuten anbraten. Spinat unterheben und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zitronenfilets nach Belieben klein schneiden und untermischen. Abschmecken.

Tipp: Zitrone passt geschmacklich wunderbar zu Spinat. Da Zitronensaft den Spinat aber leicht gelblich werden lässt, verwende ich stattdessen Zitrusfilets.

Für die Zitronenbrösel: Toastbrot entrinden und im Blitzhacker fein zerkleinern. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale dünn abreiben. Weiße Haut der Zitrone abschälen und Zitrusfilets zwischen den Trennhäuten herausschneiden (können zum Würzen des Spinats verwendet werden).

Butter erhitzen, Brösel und die Zitronenschale unter Rühren goldbraun braten. Mit Petersilie und Zitronenschale vermischen. Beiseite stellen.

Tipp: Wichtig beim Abreiben von Zitronenschale ist, dass nicht zuviel weiße Haut mit abgerieben wird. Sie macht den Abrieb bitter. Beim Filettieren mit einem dünnen scharfen Messer mit dünner Klinge arbeiten.

Für die Scaloppine: Die Schnitzel trocken tupfen und nach Belieben etwas dünner klopfen.

Von beiden Seiten leicht salzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 2 - 3 Minuten braten.

Tipp: Eine beschichtete Pfanne ist hier die beste Wahl, da kein Bratensatz für eine Soße benötigt wird. Möchte man aber eine kleine Sauce haben, sollten die Schnitzel in einer Eisen- oder Edelstahlpfanne gebraten werden und ruhig etwas ansetzen. Der Bratensatz wird dann mit Flüssigkeit (Wein, Marsala) abgelöscht und losgekocht. Will man auch noch eine Bindung in der Soße erreichen, wird das Schnitzel vor dem Braten leicht mit Mehl bestäubt.

Anrichten: Die Schnitzel auf dem Spinat-Pfifferling-Gemüse anrichten, mit Meersalz und Pfeffer würzen und mit den Zitronenbröseln bestreuen.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

Gefülltes Parmesan-Schnitzel

Für 4 Personen:

Für die Ofentomaten:

800 g kleine Strauchtomaten	1 junge Knoblauchknolle	4 EL Olivenöl
1 - 2 TL brauner Zucker	Meersalz	Pfeffer

Für die Schnitzel:

4 dünne Kalb-Schnitzel	120 g Büffel-Mozzarella	50 g getrock. Öl-Tomaten
1 - 2 Stiele Basilikum	Meersalz	Pfeffer
2 Scheiben Toastbrot	3 Eier	30 g geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl		

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Tomaten waschen, halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf einem Backblech verteilen. Schalotten und den Knoblauch schälen.

Schalotten halbieren und in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch ebenfalls in Scheiben schneiden. Beides zwischen den Tomaten verteilen. Alles mit Olivenöl beträufeln und mit Zucker bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 10 Minuten braten.

Für die Schnitzel:

Den Mozzarella würfeln. Die Tomaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Den Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Mozzarella, Tomaten und Basilikum mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kalbs-Schnitzel jeweils zwischen zwei aufgeschnittene Gefrierbeutel legen und schön dünn klopfen (mit einem Plattierisen oder einem kleinen schweren Stieltopf). Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Mozzarella, Tomaten und Basilikum jeweils auf der einen Hälfte der Schnitzel verteilen, dabei ringsherum einen Rand freilassen. Die andere Hälfte darüberklappen und am Rand gut andrücken (Wenn Sie zum Andrücken des Randes einen Messerrücken benutzen, hält das Schnitzel noch besser zusammen).

Tipp:

Gefrierbeutel oder Vakuummierbeutel eignen sich besser zum Plattieren als herkömmliche Klarsichtfolie, denn sie sind etwas dicker. Wenn man sie seitlich ringsherum aufschneidet, ergeben die Beutel eine größere Fläche. Bei kleinen Fleischstücken benötigt man nur einen Beutel und legt das Fleisch einfach zwischen die beiden Kunststoff-Lagen.

Das Toastbrot entrinden, grob würfeln und im Blitzhacker zu Bröseln verarbeiten. Die Eier in einer Schale verquirlen. Mit Parmesan und Toastbröseln verrühren.

Tipp:

In flachen Gefäßen, etwa Tellern oder Panierschalen, kann man Eier besonders gut mit einem speziellen Tellerschneebeesen verquirlen.

Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Schnitzel durch die Eiermischung ziehen und ins heiße Fett geben. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3 -5 Minuten goldbraun ausbacken.

Tipp:

Bei der dicklichen Eiermischung funktioniert das Panieren so am besten: Die gefüllten Schnitzel mit der Unterseite in die Eiermischung legen und ins heiße Fett geben. Etwas von der Eiermischung darauf verteilen. Die Unterseite goldbraun backen, wenden und von der anderen Seite fertig backen.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit den lauwarmen Ofentomaten anrichten.

Tipp:

Gebackenes/Frittiertes sollte man grundsätzlich auf Küchenpapier abtropfen lassen. So wird

überschüssiges Fett aufgesaugt, das Essen wird bekömmlicher und kalorienärmer. Die Füllung lässt sich vielseitig variieren, Sie können sie zum Beispiel mit dünnen Scheiben Tiroler Schinkenspeck und getrockneten Tomaten kombinieren oder feingeschnittene schwarze Oliven oder Pinienkerne mit hineingeben.

Reste:

Bleiben Reste von den Ofentomaten, kann man sie in einer Pfanne in etwas Olivenöl erhitzen und mit frisch gekochter Pasta und etwas zerzupftem Rucola servieren.

Cornelia Poletto am 15. Februar 2020

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 Personen

Wiener Schnitzel:

4 Kalbsschnitzel, à 180 g	3 Ei, verquirlt	100 g Paniermehl
100 g Mehl	ca. 250 g Butterschmalz	

Kartoffel-Gurken-Salat:

1 Salatgurke	800 g festk. Kartoffeln	250 ml Kalbsfond
3 Schalotten, fein gewürfelt	1 Zwiebellauch	1 Stk. Ingwer
1 Knoblauchzehe	100 g Bauchspeck, gewürfelt	2 EL körnigen Senf
Gewürzgurkensud	1-2 EL weißer Balsamicoessig	5-6 EL Rapsöl
Meersalzflocken	Pfeffer	1 Bund krause Petersilie

Garnitur:

12 Kapern	1 Zitrone	4 Sardellen
	4 TL Preiselbeermarmelade	

Wiener Schnitzel: Schnitzel mit etwas Salz, Pfeffer würzen, zwischen Gefrierbeutel legen und mit dem Fleischklopfer plattieren.

Panierstraße einrichten: Je eine flache Schale mit Mehl, verquirlten Eiern (mit Salz und Pfeffer leicht würzen) und Paniermehl bereitstellen.

Schnitzel ganz leicht mehlieren, durchs Ei ziehen und dann ins Paniermehl geben und von beiden Seiten das Paniermehl nur ganz leicht andrücken.

Parallel in einer großen Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel (je nach Größe nach und nach) darin von beiden Seiten kross ausbacken. Dabei die Pfanne immer wieder mal vorsichtig bewegen, damit das Fett über die Schnitzel schwappet.

Auf Küchenkrepp geben und kurz ruhen lassen.

Kartoffel-Gurken-Salat: Kartoffeln nicht zu weich kochen, noch warm pellen und dann etwas auskühlen lassen.

Speck würfeln und in einer Sauteuse anschwitzen, dabei etwas Rapsöl mit in den Topf geben und kross braten.

Gurken in Streifen abschälen, halbieren, entkernen und in halbe Ringe schneiden, salzen und pfeffern, zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Frühlingslauch in Ringe schneiden, zu den Gurken geben, Ingwer und Knoblauch darüber reiben; ruhen lassen.

Parallel Schalotten fein würfeln, in einen Stieltopf geben, mit weißem Pfeffer würzen, mit der Kalbsbrühe aufgießen, den Senf dazugeben und erwärmen, gut durchrühren.

3 Kartoffeln würfeln, in die Brühe geben, 4 EL Rapsöl, einige Spritzer Balsamico und mehrere EL Gurkenwasser hinzufügen; alles mit dem Mixstab pürieren. Dabei mit Salz abschmecken.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und in eine Salatschüssel geben, die gewürzten Gurken dazugeben, das Dressing darüber gießen, als gut durchmischen. Speck und zum Schluss gehackte Petersilie unterheben; bei Bedarf noch einmal mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Garnitur: 4 Zweige Petersilie in heißem Butterschmalz (direkt nach dem Schnitzel backen) frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4 Scheiben von der Zitrone schneiden, jeweils eine Sardelle als Ring auf die Scheiben legen, die Kapern darin verteilen; jeweils einen TL Preiselbeermarmelade und einen frittierten Petersilienzweig darauf geben.

Schnitzel mit der Garnitur und dem Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten.

Björn Freitag am 07. Februar 2020

Kalb-Filet mit Oliven-Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Kartoffelpüree:

800 g Kartoffeln 150 g Butter 100 ml Sahne
Salz, Pfeffer

Granatapfeljoghurt:

1 Zitrone 250 g Joghurt 1 TL Minze
250 g Granatapfelkerne Eki (Gewürz)

Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 500 g 3 EL Rapsöl Salz
2 Thymianzweige 1 Rosmarinzweig Butter
Salz, Pfeffer

Oliven-Tomaten-Fülle:

4 getrock. Tomaten 8 Oliven 3 EL Olivenöl

Und:

Kalbsjus

Kartoffelpüree:

Die Kartoffeln schälen, halbieren, in Salzwasser 20 Minuten weich kochen und sofort durch eine Kartoffelpresse geben. Butter und Sahne zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Granatapfeljoghurt:

Die Zitrone auspressen. Den Joghurt mit der Minze und den Granatapfelkernen verrühren und mit Salz, Pfeffer, Eki und Zitronensaft abschmecken.

Tipp:

Eki können Sie kaufen oder selbst machen aus Sumach, Tomatenflocken und Fenchelsamen.

Kalbsfilet:

Kalbsfilet salzen, in einer großen Pfanne in Rapsöl im Ganzen rundherum gut anbraten. Dann auf ein Gitterblech legen und in den auf 70 Grad Umluft vorgeheizten Ofen geben, mit Thymian und Rosmarin belegen und für ca. 45 Minuten zum Garen in den Ofen geben. Danach rausnehmen und in einer Pfanne mit der aufgeschäumten Butter mit den Kräutern arosieren, also immer wieder mit Butter übergießen. Zum Schluss etwas pfeffern.

Oliven-Tomaten-Fülle:

Die getrockneten Tomaten und die Oliven in Stücke schneiden und in einer kleinen Pfanne im Olivenöl kurz anschmoren.

Anrichten:

Fleisch in Scheiben schneiden. Kartoffelpüree auf den Tellern verteilen, in der Mitte ein Loch formen und mit der Tomaten-Oliven- Fülle füllen. Das Fleisch mittig darauf setzen und wer möchte mit etwas Kalbsjus umträufeln. Joghurt getrennt dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 06. Februar 2020

Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat

Für 4 Personen

Für den Salat:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	250 ml Fleischbrühe
1 kleine Zwiebel	1 TL scharfer Senf	Pfeffer
3 EL Apfelessig	6 EL Sonnenblumenöl	80 g Feldsalat

Für das Cordon bleu:

4 doppelte Kalbschnitzel à 180 g	Salz	Pfeffer
125 g Kochschinken in Scheiben	125 g Bergkäse in Scheiben	4 EL Mehl
2 Eier	250 g Semmelbrösel, gesiebt	100 g Butterschmalz
1 Zitrone		

Die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen.

Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Fleischbrühe in einem Topf aufkochen.

Zwiebel schälen und fein schneiden oder reiben.

Kartoffeln in eine Schüssel geben. Zwiebel, Senf, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen und 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für das Cordon bleu die Schnitzel waagrecht einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und fest zusammendrücken. Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Semmelbröseln wenden.

In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen.

Die gefüllten Schnitzel darin bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite 3 Minuten).

Kurz vor dem Servieren den Kartoffelsalat nochmals abschmecken, gegebenenfalls nachwürzen und den Feldsalat untermischen.

Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren. Den Salat dazu reichen.

Otto Koch am 30. Januar 2020

Wiener Schnitzel mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

500 g Kalbsrücken	300 g Semmelbrösel	2 Eier
50 g geschlagene Sahne	200 g Mehl	500 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Limette	1 EL Olivenöl
3 EL Weißweinessig	½ Bund Dill	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Limette

Für das Schnitzel:

Den Kalbsrücken waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben portionieren. Scheiben zwischen zwei Folien legen und mit einem Plattireisen oder schweren Topf flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit geschlagener Sahne verquirlen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln aufbauen. Kalbsscheiben in der gleichen Reihenfolge panieren.

Die Schnitzel in reichlich heißem Fett auf jeder Seite etwa 3 Minuten goldgelb ausbacken, dabei kreisende Schwenkbewegungen mit der Pfanne machen. Das Schnitzel ist perfekt, wenn die Panade blasen wirft und souffliert. Kurz vor dem Servieren die Schnitzel auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Gurkensalat:

Gurke waschen. Durch einen Spiralschneider drehen und Gurken- Spiralen in einer Schüssel gut salzen und vermengen. Schalotte abziehen und feinschneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und die Spitzen feinhacken. Schalotte, Dill, etwas Zucker, Salz und Pfeffer zur Gurke geben und gut vermengen. Öl und Essig ebenfalls dazugeben.

Für die Garnitur:

Limette dekorativ aufschneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Januar 2020

Kalb-Hüfte, Kapern-Soße, Kartoffel-Plätzchen, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für die Kalbshüfte:

400 g Kalbshüfte Öl, Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Zitrone	1 EL Kapern
60 g Butter	300 g Sahne	50 ml Weißwein
300 ml heller Kalbsfond	60 g Mehl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Plätzchen:

250 g Kartoffeln	50 g Speckwürfel	50 g Zwiebel
2 Eier	2 Zw. Blattpetersilie	1 Muskatnuss
Speisestärke	Öl	Salz

Für das Gemüse:

1 Kohlrabi	1 Limette	50 g Sahne
½ Bund Schnittlauch	1 Muskatnuss	50 g Butter
Salz	Eiswasser	

Für die Espuma:

20 g Meerrettich	175 g Sahne	100 ml Rote-Bete-Saft
1 Blatt Gelatine	4 g Zucker	4 g Salz
1 Msp. Zitronenpfeffer		

Für die Kalbshüfte:

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kalbshüfte waschen, trockentupfen, parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl von allen Seiten scharf anbraten. Im Ofen garen, bis eine Kerntemperatur von 58 Grad erreicht ist.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in 1 EL Butter in der Fleischpfanne anschwitzen. Mehl drüberstreuen, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Einige Minuten kochen lassen und die Kapern hinzufügen. Zitrone waschen, trockentupfen, halbieren und von einer Hälfte die Schale abreiben. Sauce mit Zitronenabrieb und mit einem Stück Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Plätzchen:

Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser garkochen.

Ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken.

Zwiebel abziehen und würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Zwiebel zusammen mit den Speckwürfeln in Öl anschwitzen, dann zusammen mit den Eiern und 2 EL Petersilie unter die Kartoffelmasse mischen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Das Ganze mit Muskat und Salz abschmecken. Die Masse zu Rollen formen und in Taler schneiden. In Stärke wenden und in heißem Öl goldgelb ausbacken.

Für das Gemüse:

Kohlrabi schälen, Strunk entfernen und in kleine Rauten schneiden.

Rauten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kohlrabi-Rauten dazugeben und mit etwas Sahne cremig kochen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Gemüse mit 1 EL Schnittlauch, Muskat, Salz und etwas Limettensaft abschmecken.

Für die Espuma:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rote-Bete-Saft mit Zitronenpfeffer, Meerrettich, Salz und Zucker vermischen.

Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Gelatine gut ausdrücken, darin auflösen. Sahne unterrühren und die Masse in eine Espuma- Flasche füllen. Zwei Kapseln einsetzen und kräftig schütteln. Bis zum servieren kühl stellen.

Die Kalbshälfte aufschneiden und mit Kapernsauce, Kartoffelplätzchen und Kohlrabi-Gemüse anrichten. Mit der Rote-Bete-Espuma garnieren und auf Tellern servieren.

Nelson Müller am 24. Januar 2020

Schnitzel 'Steirer Hans'

Für 4 Personen

Für die Schnitzel:

2 Hand Blattspinat	1 Bund Petersilie	Salz
40 g Bergkäse	$\frac{1}{4}$ Zwiebel	3 Sch. Frühstücksspeck
1 EL Walnusskerne	Birne	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelkörner
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	2 Eier
2 EL Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf	80 g doppelgr. Mehl
200 g Weißbrotbrösel	8 kleine dünne Kalbsschnitzel	mildes Chilusalz
ca. 150 ml Öl	80 g braune Butter	1 Rosmarinzwig
1 kleine getr. rote Chilischote	1 Knoblauchzehe	1 Splitter Zimtrinde

Für den Salat:

65 ml Gemüsebrühe	1 EL Zitronensaft	1 EL Öl
1 EL Kürbiskernöl	mildes Chilusalz	Zucker
Muskatnuss	150-200 g gemischte Blattsalate	

Außerdem:

1 kl. Stange Lauch	Salz	200 g Blumenkohl
1 rote Paprikaschote	1 TL Öl · mildes Chilusalz	

Für die Schnitzelfüllung den Spinat verlesen, die Petersilie von den groben Stielen zupfen. Beides waschen und in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Das Wasser ausdrücken und alles klein hacken. Den Käse in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze auslassen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Walnüsse grob hacken. Das Birnenstück waschen, entkernen und in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden.

Fenchel, Koriander und Pfeffer in eine Gewürzmühle füllen. Die Eier in einem hohen Rührbecher mit Sahne und Senf mischen, mit den Gewürzen aus der Mühle würzen und mit dem Stabmixer verrühren. In einen tiefen Teller geben. Mehl und Weißbrotbrösel ebenfalls jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen, mit Chilusalz würzen und den Petersilienspinat mittig darauf verteilen. Käse, Zwiebel, Speck, Walnüsse und Birne daraufstreuen und die Schnitzel darüber jeweils zusammenklappen. Die Schnitzel nacheinander erst im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abklopfen.

Dann durch die Eiernischung ziehen und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden, ohne diese zu fest anzudrücken. Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze erst auf einer Seite goldbraun backen. Dann wenden, falls nötig, etwas Öl dazugeben, und die andere Seite braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, warm halten.

Für den Salat die Brühe mit Zitronensaft, Öl und Kürbiskernöl verrühren, mit Chilusalz, 1 Prise Zucker und Muskatnuss würzen.

Salatblätter waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke zupfen und mit dem Dressing mischen.

Lauch putzen, waschen und schräg in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm breite Ringe schneiden. In Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Blumenkohl in Röschen zerteilen und in Salzwasser bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Paprika halbieren, entkernen, waschen und in $1\frac{1}{2}$ bis 2 cm große Rauten schneiden. Eine Grillplatte bei mittlerer Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darauf verstreichen. Blumenkohl, Lauch und Paprika auf der Grillplatte auf jeder Seite grillen (alternativ in einer Grillpfanne braten). Herausnehmen und mit Chilusalz würzen.

Zum Servieren die Pfanne von den Schnitzeln säubern, die braune Butter mit Rosmarin, Chili, Knoblauch und Zimtsplitter darin leicht erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite nochmals kurz für das Aroma nachgaren. Dann auf vorgewärmten Tellern anrichten, nach Belieben mit Zitronenspalten garnieren oder mit Zitronensaft beträufeln. Den Salat und das Gemüse daneben anrichten.

Alfons Schuhbeck am 23. Januar 2020

Kalb-Rücken mit Schwarzwurzel-Piccata, Rosenkohl

Für 4 Personen

Für die Schwarzwurzeln:

1 Spritzer Zitronensaft	500 g Schwarzwurzeln	Salz
100 g Parmesan	2 Eier	3 EL Mehl
Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	200 ml Sonnenblumenöl

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	Salz	1 Prise Zucker
20 g Speck	1 Schalotte	2 EL Butter

Für das Fleisch:

1 Schalotte	2 Zweige Thymian	4 Kalbsrückensteaks à 180 g
Salz	Pfeffer	2 EL Pflanzenöl
200 ml Kalbsfond	1 TL süßer Senf	

Für die Schwarzwurzeln eine Schüssel mit Wasser und 1 Spritzer Zitronensaft vorbereiten.

Die Schwarzwurzeln gut abwaschen, schälen und direkt in das vorbereitete Zitronenwasser legen, sonst verfärben sie sich.

Schwarzwurzeln in ca. 6 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf in leicht gesalzenem Wasser die Schwarzwurzelstücke bissfest garen. Schwarzwurzeln abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Rosenkohl putzen und viertel. In einem Topf etwas Wasser aufkochen, salzen. Den Zucker zugeben und die Rosenkohlviertel darin ca. 4 Minuten bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Für das Fleisch die Schalotte schälen und fein schneiden. Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen

Die Kalbsrückensteaks kalt abspülen, gründlich trocken tupfen mit Salz und Pfeffer würzen.

Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin kurz und kräftig von beiden Seiten anbraten. Danach auf ein Backofengitter setzen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten rosa garen.

In der Zwischenzeit die Schalotten im Bratfett in der Fleischpfanne anschwitzen. Dann mit dem Kalbsfond ablöschen. Senf und Thymian zugeben und etwas einkochen lassen.

Für den Rosenkohl Speck in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und den Rosenkohl, Speck und Schalotte darin leicht anbraten.

Zum Panieren der Schwarzwurzeln Parmesan fein reiben. Eier verquirlen und mit 2 EL Mehl und Parmesan vermischen, die Masse mit Pfeffer und Muskat würzen.

Restliches Mehl in einen tiefen Teller geben. Die Schwarzwurzelstücke zunächst im Mehl wenden, durch das Ei ziehen, abtropfen lassen und dann in der Parmesanmasse wenden.

In einem Topf das Sonnenblumenöl auf etwa 150 Grad erhitzen und die panierten Schwarzwurzeln darin portionsweise knusprig ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kurz vor dem Anrichten die Steaks in der Sauce schwenken und sie damit etwas lasieren.

Steaks auf Teller verteilen, den Rosenkohl und die frittierten Schwarzwurzeln darauf anrichten.

Philipp Stein am 14. Januar 2020

Kalbfleisch-Bällchen mit gefüllten Knödeln und Spinat

Für 2 Personen

Hackbällchen:

400 g Kalbfleisch	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 Ei	1 TL Senf	1 TL scharfer Senf
1 TL Rosenpaprika	1 TL getrock. Oregano	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Knödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	150 g Süßkartoffeln	1 Stück Ingwer
50 g Kartoffelmehl	3 EL Semmelbrösel	1 Eigelb
50 g Butter	1 Kapsel Kardamom	1 Muskatnuss
1 TL Butter	Salz	Pfeffer

Soße:

2 Orangen	2 Schalotten	6 Blätter Salbei
2 EL Butter	50 ml Weißwein	1 EL Zucker
	Salz	Pfeffer

Spinat:

1 Muskatnuss	200 g junger Spinat	1 Schalotte
	1 EL Olivenöl	Salz

Hackbällchen: Das Kalbfleisch in längliche Streifen schneiden und durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und würfeln. Zum Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Senf und Ei mischen und abschmecken. Aus der Masse 8 Bällchen formen, etwas flach drücken und in einer Pfanne in heißem Olivenöl von beiden Seiten jeweils etwa 5 Minuten goldbraun braten.

Knödel: Die Kartoffeln waschen, schälen, in Stücke schneiden und knapp mit Wasser bedeckt weich kochen. Für die Füllung die Süßkartoffeln waschen, schälen, entkernen und raspeln. Den Ingwer schälen und reiben. Süßkartoffeln, Ingwer und zerstoßenen Kardamom in einer Pfanne in der Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln abgießen und im Topf auf dem Herd gut ausdämpfen lassen. Anschließend zwei Mal durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Eigelb, etwas Salz und Muskat dazugeben und untermischen. Nach und nach das Kartoffelmehl untermischen, bis die Masse nicht mehr klebt. Aus der Masse eine Rolle formen und diese in 6 Stücke schneiden. Jedes Stück auf der Handfläche rund formen und eine Vertiefung hineindrücken.

Etwas Süßkartoffel-Füllung hineinfüllen und die Knödel verschließen. Die Knödel rund formen und etwa 12 Minuten in siedendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Soße: Die Schalotten abziehen und hacken. Den Salbei waschen, trocken tupfen und die Blätter kleinschneiden. Beides in der Butter goldbraun anschwitzen. Zucker darüber streuen und schmelzen lassen.

Mit dem Weißwein ablöschen. Die Orangen auspressen und den Saft angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Soße etwa 3 Minuten einkochen lassen.

Spinat: Den Spinat waschen und abtropfen lassen. Die Schalotte abziehen und würfeln. In einer Pfanne in heißem Olivenöl anschwitzen. Den Spinat dazugeben, unterschwenken und etwas zusammenfallen lassen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Anrichten: Die Butter in einer Pfanne schmelzen, die Semmelbrösel darin anrösten und leicht salzen. Die Knödel aus dem Wasser heben und in den Bröseln wenden. Die Knödel und den Spinat auf Tellern verteilen. Die Fleischbällchen dazulegen und mit der Soße servieren.

Johann Lafer am 11. Januar 2020

Gebackene Kalb-Bäckchen mit Koriander-Karotten

Für 4 Personen

Kalbsbäckchen:

1 kg Kalbsbäckchen	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	2 Karotten
Petersilienwurzel (100 g)	Knollensellerie (100 g)	Fenchelknolle (100 g)
Salz, Pfeffer	1 Lorbeerblatt	5 schwarze Pfefferkörner
2 Pimentkörner	1 Gewürznelke	80 g Mehl
2 Eier	150 g Panko-Brösel	

Limetten-Hollandaise:

200 g Butter, flüssig	4 Eigelb	50 ml lauwarmer Kalbsfond
1 Limette (saft, Abrieb)	Salz, Zucker, Cayennepfeffer	

Koriander-Karotten:

8 normalgroße Karotten	$\frac{1}{2}$ Bd. Koriander	2 Scheiben Ingwer
Abrieb von 1 Orange	1 Lorbeerblatt	1 Prise Zucker
1 Prise Salz	Saft von $\frac{1}{2}$ Orange	50 ml Wasser
Butter		

Kalbsbäckchen: Für die Kalbsbäckchen Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Kalbsbäckchen hineingeben und aufkochen. Inzwischen Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie schälen, den Fenchel waschen.

Das Gemüse in grobe Stücke schneiden. Vom Kochwasser der Kalbsbäckchen Schaum und aufsteigende Trübstoffe mit einem Schaumlöffel abschöpfen.

Das Wasser leicht salzen und Gemüse, Lorbeerblatt, Pfeffer, Piment und Nelke zufügen. Die Kalbsbäckchen bei schwacher Hitze mit leicht geöffnetem Deckel in etwa 1 $\frac{1}{2}$ Stunden weich kochen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Den Fond durch ein Sieb gießen und lauwarm abkühlen lassen. Zum Panieren Mehl auf einen Teller geben, Eier in einem tiefen Teller verquirlen und die Panko-Brösel auf einem dritten Teller geben. Die Kalbsbäckchen schräg in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Nacheinander zunächst im Mehl, dann Ei und schließlich in den Bröseln wenden. In einer großen Pfanne reichlich Öl erhitzen und die panierten Kalbsbäckchen darin auf jeder Seite in je 3-4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp: Den restlichen Kalbsfond für Schmorgerichte oder für Soßen zu gebratenem Fleisch verwenden. Im Kühlschrank ist er einige Tage, tiefgefroren einige Monate haltbar.

Limetten-Hollandaise: Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen und klären. Die Eigelbe mit 2 EL Limettensaft und lauwarmem Kalbsfond über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen schaumig rühren. Die flüssige Butter tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Rühren zufügen.

Die abgeriebene Limettenschale unterrühren und die Soße mit Salz, Zucker, Cayennepfeffer und eventuell weiterem Limettensaft abschmecken.

Koriander-Karotten: Karotten in Butter anschwitzen. Ingwer, Lorbeer Salz und Zucker zugeben. Wasser und Orangensaft zugießen und mit Deckel einreduzieren lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr im Topf ist. Mit einem Esslöffel Butter verfeinern und Koriander untermischen.

Anrichten: Die gebackenen Kalbsbäckchen mit der Limetten-Hollandaise und den geschmorten Koriander-Karotten auf Tellern anrichten und gleich servieren.

Ali Güngörmüs am 05. Dezember 2019

Kalb-Bries mit Pilzschaum und Sellerie-Püree

Für zwei Personen

Für das Kalbsbries:

200 g Kalbsbries 100 g Butter 1 Zweig Rosmarin
Salz

Für den Pilzschaum:

100 g gemischte Pilze 1 EL getrock. Steinpilze 2 Schalotten
1 Knoblauchzehe 50 g kalte Butter 100 ml Sahne
50 ml Weißwein 150 ml Kalbsfond Olivenöl
2 TL Salz

Für das Selleriepüree:

$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle 50 g Butter Salz

Für das Topping:

1 Selleriestange 1 Zitrone 2 EL Olivenöl
Salz

Für die Garnitur:

2 Zweige Kerbel

Für das Kalbsbries:

Kalbsbries gut wässern, trockentupfen, Haut abziehen und klein schneiden. Kalbsbries von beiden Seiten salzen. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. 50 g Butter in einer Pfanne aufschäumen und Kalbsbries zusammen mit dem Rosmarinzweig darin anbraten. Sobald die Butter braun wird, Pfanne vom Herd nehmen, restliche Butter dazugeben und dann die zerlassene Butter immer wieder über das Kalbsbries geben bis es gar ist.

Für den Pilzschaum:

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen.

Schalotten fein würfeln, Knoblauch andrücken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pilze zusammen mit Schalotten und Knoblauch anbraten.

Mit Weißwein ablöschen, getrocknete Pilze hinzugeben und alles einreduzieren lassen.

Dann mit Fond aufgießen, salzen und für weitere 5-10 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Sud abseihen und mit Butter und Sahne zu einem Schaum aufmontieren.

Für das Selleriepüree:

Sellerie schälen, klein schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. Gemüse abseihen, Butter hinzugeben und alles zu einem feinen Püree verarbeiten. Mit Salz abschmecken.

Für das Topping:

Sellerie putzen und in dünne Scheiben schneiden. Dann salzen und mit Olivenöl marinieren.

Zitrone halbieren und Sellerie mit einem Spritzer Saft abschmecken.

Für die Garnitur:

Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Blättchen abzupfen und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 27. September 2019

Kalb-Filet mit Pilzen, Parmesan-Polenta, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g Kalbsfilet	4 Scheiben Prosciutto	5 Blätter Salbei
1 TL Senf	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Pilze:

150 g gemischte Pilze	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
50 ml Sahne	100 ml Kalbsfond	Weißwein
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

125 g Maisgrieß	80 g Parmesan	100 ml Milch
½ EL Mascarpone	400 ml Gemüsfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Salat:

50 g feiner Friséesalat	2 EL Granatapfelkerne	2 EL Pinienkerne
3 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf	1/3 Bund Kerbel
1/3 Bund glatte Petersilie	1/3 Bund Basilikum	1/3 Bund Estragon
1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet waschen und trockentupfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. Salbei abbrausen und trockenwedeln. Prosciutto-Scheiben nebeneinander auslegen, darauf die Salbeiblätter verteilen, schließlich das Filet darauf platzieren und alles fest einrollen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet von allen Seiten scharf anbraten, sodass der Speck eine leichte Röstung bekommt. Anschließend das Fleisch in der Pfanne im vorgeheizten Backofen garen. Sobald das Filet eine Kerntemperatur von 60 Grad erreicht hat aus dem Backofen und auch aus der Pfanne nehmen und für ca. 2-3 Minuten ruhen lassen.

Für die Pilze: Pilze putzen und in gleich große Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und Nadeln abzupfen. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Dann die Pilze in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten, Knoblauch und Rosmarin hinzugeben und für etwa eine Minute mitschwenken. Alles mit Weißwein ablöschen und vollkommen einreduzieren lassen. Anschließend mit Fond und Sahne aufgießen und cremig einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronen-Abrieb abschmecken.

Sollte Ihnen mal eine cremige Sauce geronnen sein, gießen Sie einfach kalte Flüssigkeit (z.B. Fond) hinzu und rühren Sie die Sauce wieder glatt.

Für die Polenta: Maisgrieß in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen und nach und nach mit Fond und Milch aufgießen bis die Polenta gar ist. Parmesan reiben und zusammen mit der Mascarpone in die Polenta rühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat: Kerbel, Petersilie, Basilikum und Estragon abbrausen und trockenwedeln.

Die Kräuter grob hacken. Friséesalat waschen, trockenschleudern und ggf. Blätter fein zupfen. Granatapfel halbieren und die Kerne herauslösen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Alle Zutaten miteinander vermengen. Aus Essig, Senf, Zucker und Olivenöl eine Vinaigrette herstellen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Salat mit der Vinaigrette marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 27. September 2019

Kalb-Geschnetzeltes mit Pilzen, Maultaschen, Frisée-Salat

Für zwei Personen

Für das Kalbgeschnetzelte:

300 g Kalbfleisch (Nuss)	150 g kl. Pfifferlinge	1 Zwiebel
100 ml Sahne	75 ml Weißwein	25 g Butterschmalz
5 g glatte Petersilie	10 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Maultaschenteig:

1 Ei (Größe M)	50 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
Salz		

Für die Füllung:

200 g gemischte, frische Pilze	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
2 Eier (Größe M)	$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen	50 ml Milch
2 EL Semmelbrösel	25 g Butter	1 Muskatnuss
Mehl	Salz	Pfeffer

Friséesalat mit Tomatensalsa:

80 g Friséesalat	2 Fleischtomaten	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	1 Limette
2 Zweige Kerbel	1 TL Honig	2 EL Olivenöl
Salz		

Für das Kalbgeschnetzelte mit Pfifferlingen:

Das Fleisch waschen, trockentupfen und quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Dabei immer wieder etwas Butterschmalz zugeben, jeweils einen TL Mehl darüber stäuben und goldbraun anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Pfifferlinge putzen und ggf. halbieren. Die Pilze und die Zwiebelwürfel in der Fleischpfanne anbraten.

Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazugießen und gut in die Sauce einrühren. Das Fleisch dazugeben und drei Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter fein hacken. Die gehackte Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.

Für den Maultaschenteig:

Ei, Mehl, Hartweizengrieß und etwas Salz in der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Milch im Topf erwärmen. Das Brötchen würfeln und in lauwarmer Milch 10 Minuten einweichen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pilze säubern und grob würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Knoblauch und Zwiebel zufügen und alles 3-5 Minuten braten. Etwas abkühlen lassen und nun mit dem Brötchen, der Milch, einem ganzen Ei und den Semmelbröseln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und etwas abkühlen lassen.

Den vorher hergestellten Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Bahnen von ca. 30x15 cm dünn ausrollen. Das übrige Ei trennen, das Eigelb verquirlen und mit 2 EL Wasser verrühren.

Je einen Esslöffel der Pilz-Füllung im Abstand von 4 cm auf dem Teig verteilen. Die Ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen und die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzlöffel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrad trennen. Maultaschen mit der Hand etwas flach drücken. Einen Topf mit Salzwasser

erhitzen und die Maultaschen in siedendem Salzwasser 8-10 Minuten ziehen lassen.

Friséesalat mit Tomatensalsa:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Tomaten waschen und würfeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Kerbel abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Chilischote waschen, halbieren, die Kerne entfernen und fein hacken.

Limette auspressen und alle vorbereiteten Zutaten mit Limettensaft, Honig und Olivenöl verrühren. Die Salsa kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Friséesalat waschen, trocken-schleudern und grob rupfen. Tomatensalsa darauf verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 20. September 2019

Kalb-Schnitzel, Pappardelle, Artischocken-Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

300 g Kalbsrücken 1 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für das Ragout:

4 Tomaten 1 große Artischocke 2 Tomaten
1 Zitrone $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe 1 EL Butter
3 Zweige Basilikum 3 Zweige Petersilie 1 EL Mehl
6 EL Olivenöl Salz weißer Pfeffer

Für die Pappardelle:

300 g Pastamehl 4 EL Olivenöl

Für den Tiroler Speck:

60 g Tiroler Speck in Scheiben

Für das Kalbsschnitzel:

Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Kalbsrücken waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und dünn plattieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz kross von beiden Seiten anbraten.

Für das Artischocken-Tomatenragout:

Butter mit Mehl verkneten und in den Kühlschrank stellen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Tomaten vierteln. In einer Schüssel Tomaten mit Zitronensaft, Knoblauch und Basilikum mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in ein Passiertuch füllen, mit Garn einen Knoten machen und an einem erhöhten Punkt über einer Schüssel aufhängen. Der helle Tomatensud läuft nun langsam in die Schüssel. Passierten Tomatensud in einem Topf auf die Hälfte einkochen und mit der kalten Mehlbutter abbinden. Artischocke von den Blättern und dem Heu befreien, den Boden in 1cm große Würfel schneiden und in 2 EL Olivenöl für 5 min. sautieren.

Wasser in einem Topf erhitzen, Tomaten blanchieren, häuten und fein würfeln. Petersilie fein hacken.

Für die Pappardelle:

Mehl, 50-80 ml Wasser und Olivenöl kräftig miteinander verkneten und in einer Nudelmaschine in breiten Bahnen ausrollen. Dann ca. 5 cm breite Pappardelle schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Die fertigen Nudeln direkt aus dem Wasser abgetropft in den Tomatenfond geben. Artischocken- und Tomatenwürfel ebenso in den Fond geben und alles nochmal kurz aufkochen. Das restliche Olivenöl und Petersilie einrühren.

Für den Tiroler Speck:

Speckscheiben im Ofen trocknen und anschließend in feine Streifen schneiden.

Pappardelle mit Artischocken-Tomatenragout auf Tellern anrichten, Kalbsschnitzel darauf legen und mit Speck garniert servieren.

Björn Freitag am 16. August 2019

Kalb-Gyros am Spieß

Für 10 Portionen

2 kg Kalbsfleisch 1 Bund gemischte Kräuter 3 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl 1 TL Paprikapulver edelsüß 1 TL Salz
1 Zitrone

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, dann quer zur Faser in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander in einer flachen Auflaufform auslegen.

Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Blätter und Stiele von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen, auf der Arbeitsfläche mit etwas Olivenöl beträufeln und ebenfalls fein hacken. Das Fleisch mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Kräuter und Knoblauch darüber verteilen, dann mit den Händen alles gut durchmengen. Abschließend das Fleisch mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Den Gyrosspieß mit den marinierten Fleischscheiben bestücken. Weit überstehende Ränder an den Seiten abschneiden und oben wieder auf den Spieß stecken. Den Spieß im Grill befestigen und das Fleisch etwa 15 Minuten grillen, dann ist die äußere Schicht bereits gar und schön gebräunt.

Die äußere Fleischschicht mit einem langen, scharfen Messer herunterschneiden und anrichten. Dazu passen Zaziki und Tomatenreis.

Franks Tipp:

Gyros-Drehspieße mit Brenner gibt es als Drehgrill, Döner- oder Gyrosgrill im Internet oder im Fachhandel auch für zu Hause zu kaufen. Das Grillen von Fleischscheiben am Spieß funktioniert mit etwas Übung aber auch mithilfe einer Rotisserie auf dem Grill, muss es vor dem Servieren allerdings vollständig durchgaren. Wer sich hierfür interessiert, kann sich im Internet auf vielen Seiten informieren.

Frank Rosin am 12. August 2019

Johanns sommerlicher Grill-Teller mit Kalb-Filet

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

250 g Kalbsfilet	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
2 EL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

$\frac{1}{2}$ Wassermelone	3 Pfirsiche	1 Bund Rucola
50 ml Sojasauce	1 EL Honig	Sesamöl
2 Stängel Kreta-Basilikum		

Für die Vinaigrette:

1 Tomate	2 Stangen Frühlingszwiebeln	1 Schalotte
1 rote Zwiebel	1 rote Chilischote	3 cm Ingwer
75 ml Gemüsefond	2 EL weißer Balsamicoessig	4 EL Sesamöl
Sojasauce	Salz	Pfeffer

Für das Fleisch:

Das Kalbsfilet waschen und trockentupfen. Kräuter abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und Kalbsfilet anbraten.

Beim Wenden Butter, Rosmarinzweige und Thymianzweige mit in die Pfanne geben, kurz weiter braten. Das Kalbsfilet in der Pfanne ruhen lassen, um den Garpunkt zu erreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat:

Rucola in Eiswasser legen. Sesamöl in einer Grillpfanne auf mittlerer Temperatur erhitzen. Die Wassermelone schälen und in Scheiben schneiden. Pfirsiche entkernen und in Spalten schneiden. Beides mit Sesamöl, Sojasauce und Honig einreiben. Wassermelone und Pfirsiche vorsichtig im Sesamöl grillen.

Für die Vinaigrette:

Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Die rote Zwiebel und Schalotte abziehen, zusammen mit der Tomate in feine Streifen schneiden. Chili längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Den Ingwer schälen, fein hacken und zu dem Gemüse geben. Gemüsefond, Balsamicoessig und Sesamöl mischen, über das Gemüse gießen und gut vermengen. Mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rucola auf den Teller geben. Gegrillte Melone, Pfirsiche und Kalbsfilets darauf anrichten. Die Vinaigrette darüber geben, mit Basilikum garnieren und servieren.

Johann Lafer am 02. August 2019

Kalb-Roulade, Kartoffel-Püree, Tomaten-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für die Farce:

60 g eiskaltes Kalbsfleisch	80 ml eiskalte Sahne	1 kleine Knoblauchzehe
2 Zweige Estragon	2 Zweige Kerbel	2 Zweige Basilikum
Salz	Pfeffer	

Für die Roulade:

150 g Kalbsfilet	1 Scheibe milder Schinken	Salz, Pfeffer
------------------	---------------------------	---------------

Für das Spargel-Kartoffel-Püree:

150 g mehligk. Kartoffeln	3 Stangen grüner Spargel	1 Zitrone
100 ml Milch	20 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie
1 Zweig Estragon	1 Zweig Kerbel	2 Zweige Basilikum
1 TL Wasabi	1 Muskatnuss	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Tomaten-Vinaigrette:

2 Tomaten	1 kleine Knoblauchzehe	2 EL Weißweinessig
2 EL heller Balsamicoessig	1 TL mittelscharfer Senf	1 Zweig Basilikum
1 Zweig Koriander	80 ml Olivenöl	Honig, Salz, Pfeffer

Für die Farce:

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und zerkleinern. Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Estragon, Kerbel und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Fleisch, Knoblauch und Kräuter in einen Multi Zerkleinerer geben und zerkleinern bis sich ein „Ball“ gebildet hat. Nun die Sahne hinzugeben und zu einer glatten Masse pürieren. Farce zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Roulade:

Backofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet waschen, trockentupfen und zwischen zwei Frischhaltefolien sehr dünn plattieren. Das Fleisch auf die Breite der Schinkenscheibe zurechtschneiden, mit der Farce bestreichen, falls nötig mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig zusammenrollen. Nun die Roulade auf die Schinkenscheibe legen und erneut einrollen. Die Roulade in eine hitzebeständige Klarsichtfolie wickeln und stramm zusammendrehen. Bis zur Weiterverarbeitung kaltstellen oder direkt bei 70°C in den Ofen legen. Kerntemperatur stetig prüfen. Zum Schluss tranchieren.

Für das Spargel-Kartoffel-Püree:

Grünen Spargel waschen, trockentupfen und im unteren Drittel schälen. Die Köpfe abschneiden, beiseitelegen und den unteren Teil in kleine Stücke schneiden. Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Den Spargel (Stücke und Köpfe) in heißem Salzwasser zusammen mit der Petersilie blanchieren. Die Spargelköpfe entnehmen und zur Seite legen. Nun den Spargel und die Petersilie in einem Standmixer zu einer glatten Creme mixen.

Butter in einer Pfanne bräunen. Die Kartoffeln gut waschen und schälen. Die Schalen mit der Milch und der braunen Butter erwärmen. Die Kartoffeln in kochendem Salzwasser garen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln mithilfe einer Kartoffelpresse in den Topf pressen. Nun die Milch-Mischung durch ein Sieb geben und in das Püree rühren.

Die hergestellte Spargelcreme zum Püree geben und gut verrühren.

Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Das Püree mit Wasabi, Muskatnuss, etwas Zitronenabrieb und -Saft, sowie Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren Estragon und Kerbel in eine Pfanne mit Öl und Butter geben und erhitzen. Die Spargelköpfe darin aromatisieren.

Für die Tomaten-Vinaigrette:

Tomaten blanchieren und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Tomatenviertel in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und sehr fein hacken.

Aus Weißweinessig und Balsamicoessig, Senf und Öl eine Vinaigrette herstellen. Kräuter abrausen, trockenwedeln und abzupfen.

Tomatenwürfel und Knoblauch zur Vinaigrette geben und mit Kräutern, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Spargelköpfen garnieren und servieren.

Johann Lafer am 02. August 2019

Hüftsteak vom Kalb mit Pilzen

Für 4 Portionen

4 (aus der Hüfte) Kalbssteaks	200 g Champignons	100 g Kräuterseitlinge
2-3 Austernpilze	100 g Shiitake-Pilze	250 ml Sahne
1 Bio- Zitrone	2 Schalotten	1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer	Butterschmalz	Olivenöl

Alle Pilze putzen und in Stücke schneiden.

100 g Champignons mit etwas Wasser in einen Topf geben, aufkochen und etwa 10 Minuten schmoren lassen. Die Champignons pürieren und durch ein feines Sieb ziehen. Die Pilzmasse in einen Topf geben und die Sahne hinzufügen. Die Soße erhitzen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schalotten schälen und in feine Lamellen schneiden. Petersilie waschen und hacken. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Übrige Pilze und Schalotten hinzufügen und einige Minuten braten. Dabei salzen und pfeffern und zum Schluss mit gehackter Petersilie vermengen.

Parallel die Kalbssteaks in eine separate Pfanne geben und in Olivenöl und Butterschmalz braten. Dabei salzen und pfeffern.

Die Pilze auf Teller geben, darauf die Kalbssteaks platzieren und alles mit etwas Champignonsoße begießen.

Rainer Sass am 28. Juli 2019

Paniertes Kalb-Schnitzel mit Tomaten-Dip

Für 4 Portionen):

Schnitzel:

4 dünne Scheiben Kalbsschnitzel	2 Eier	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	2-3 EL geriebener Parmesan	Salz, Pfeffer
Olivenöl, Butterschmalz		

Tomatendip:

$\frac{1}{4}$ l Tomatensaft	1 Chilischote	2 EL Zucker
1-2 EL Himbeer-Essig	Salz	

Schnitzel:

Kalbsschnitzel zwischen Folie legen und plattieren. Mehl, Eier und Semmelbrösel in drei flache Schüsseln füllen. Die Eier verquirlen, das Paniermehl etwas salzen und mit Parmesankäse vermengen. Die Schnitzel salzen, zuerst in Mehl wenden, dann durch die Eiermasse ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wälzen.

Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierten Schnitzel darin goldbraun ausbraten.

Die Schnitzel mit einem Tomatendip servieren.

Tomatendip:

Den Zucker in einen Topf geben und erhitzen, bis er goldbraun wird.

Den Tomatensaft hinzufügen und alles köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Chilischote fein würfeln und mit Himbeeressig und 1 Prise Salz zum Tomatensaft geben.

Alles einige Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

Rainer Sass am 28. Juli 2019

Kalb-Falafel auf rotem Tomaten-Zwiebel-Salat

Für zwei Personen

Für die Falafel:

100 g Kalbsbrät	200 g Kalbshackfleisch	100 g Kichererbsen
1 kleine rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL gemahl. Kreuzümmel
4 EL Kichererbsenmehl	1 Prise Piment-d´Espelette	Salz

Für den Salat:

10 Kirschtomaten	1 Zitrone	2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	100 ml Tomatensaft	4 Zweige Koriander
2 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL geröst. Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL geröst. Fenchelsamen

Für die Falafel:

Für die Falafel alle Zutaten vermengen, abschmecken und ca. 15 Minuten quellen lassen. Anschließend mit Hilfe von zwei Esslöffeln kleine Nocken abstechen und in heißem Olivenöl 6-8 Minuten rundherum goldbraun ausbraten. Auf Küchenpapier entfetten.

Für den Salat:

Knoblauch abziehen hacken und in Olivenöl farblos anschwitzen. Tomaten schälen und dazugeben. Mit Tomatensaft ablöschen und kurz einköcheln lassen. Mit Korianderkörnern und Fenchelsamen abschmecken.

Rote Zwiebeln hauchdünn hobeln und mit Saft und Abrieb der Zitrone marinieren. Vor dem Anrichten rote Zwiebeln mit Tomatensugo vermischen und mit Koriander garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 26. Juli 2019

Kalb-Steaks auf pikantem Rucola-Petersilienwurzel-Salat

Für 4 Portionen:

4 Kalbsteaks	2 EL Butterschmalz	Salz, weißer Pfeffer
2 große Petersilienwurzeln	7 EL Traubenkernöl	130 ml trockener Weißwein
200 g Rucola	1 kleine rote Zwiebel	1 Beet Gartenkresse
1 Knoblauchzehe	2 EL Zitronensaft	1 TL Honig-Senf
1-2 EL Crème-fraîche		

Den Backofen auf 80° vorheizen. Die Kalbssteaks mit Küchenpapier trockentupfen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von jeder Seite etwa 1 Minute bei mittlerer Hitze anbraten. Salzen und Pfeffern, aus der Pfanne nehmen (die Pfanne nicht abspülen, sondern beiseite stellen) und im Ofen 30 Minuten nachgaren lassen, dabei nicht abdecken.

Inzwischen die Petersilienwurzeln schälen und schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. 1 EL Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und die Petersilienwurzeln darin bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten anbraten. Mit 50 ml Wein ablöschen, aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilienwurzeln lauwarm werden lassen.

Rucola verlesen, waschen und trockenschleudern. Rucola in nicht zu kleine Stücke zupfen, dabei grobe Stiele entfernen. Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Gartenkresse ganz kurz abbrausen, trockentupfen und vom Beet schneiden.

Knoblauch schälen und durch eine Presse in eine kleine Schüssel drücken. Mit 2 EL Wein, Zitronensaft, Senf, Salz und Pfeffer. Nach und nach mit dem übrigen Traubenkernöl zu einer Vinaigrette rühren. Rucola, Zwiebel, Kresse und die Petersilienwurzeln in einer großen Schüssel locker mit der Vinaigrette vermischen. Den Salat auf vier Teller verteilen.

Die beiseite gestellte Pfanne erhitzen und den Bratensatz mit dem übrigen Wein loskochen. Crème fraîche unterziehen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf jede Salatportion ein Kalbsschnitzel geben und mit der Sauce beträufeln. Dazu knuspriges Weißbrot reichen.

Christian Henze am 19. Juli 2019

Cordon bleu mit Frankfurter Grüner Soße

Für 4 Personen

8 kleine Kalb-Schnitzel	4 Scheiben Kochschinken	100 g gehobelter Bergkäse
Salz, Pfeffer	4-6 EL Mehl	2 Eier
50 g Pankomehl	50 g Parmesan	1 Bio-Zitrone
Butterschmalz	Sonnenblumenöl	

Soße:

1 Bund Frankfurter Kräuter	3 Becher Schmand	4 EL Sahne
Salz, Zucker, Zitrone		

In die Kalbsfleischscheiben tiefe Taschen schneiden, sodass man sie füllen kann. Die Fleischscheiben innen und außen salzen und pfeffern. Etwas Käse und Schinken in die Taschen legen. Die Ränder der Öffnung gut andrücken.

Mehl, Paniermehl und Eier auf drei flache Schüsseln verteilen. Die Eier mit einem Schneebesen verquirlen, die Panierbrösel mit dem Abrieb von $\frac{1}{2}$ Zitrone und geriebenem Parmesan vermengen. Die gefüllten Schnitzel zunächst in Mehl, dann in der Eiermasse und zum Schluss in den Panierbröseln wenden.

Butterschmalz und Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die panierten Fleischstücke hineingeben und anbraten. Die Hitze reduzieren und die Schnitzel goldbraun ausbraten.

Soße:

Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Schmand mit etwas Sahne verrühren, dann die Kräuter untermengen. Die cremige Masse mit Salz, Zucker und Zitronensaft würzen. Die gefüllten und panierten Schnitzel mit der Grünen Soße servieren.

Rainer Sass am 05. Juli 2019

Kalb-Ragout mit Morcheln

Für 4 Personen

Kalbsklößchen:

200 g Kalbfleisch	50 g Sahne	2 Eier
Salz, Pfeffer	Muskatnuss	

Soße:

10 g getrock. Morcheln	$\frac{1}{2}$ l süße Sahne	150 g Kalbsfond
5 g Fleischextrakt	Salz, Pfeffer	

Kalbsfilet:

600 g Kalbsfilet	150 g frische Morcheln	2 Schalotten
0,1 l Dessertwein	1-2 EL Olivenöl	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	Madeira	

Reis:

150 g Basmati-Reis	100 g frische Champignons	1 EL Butter
Salz, Pfeffer		

Kalbsklößchen:

Für die Zubereitung müssen alle Zutaten eiskalt sein, denn bei der Rotation der Küchenmaschine entsteht Wärme und das kann die Bindung der Masse beeinträchtigen. Das Kalbfleisch mit Fett in Würfel schneiden, mit Eiern und der Sahne in einen Zerkleinerer geben und zu einer feinen Masse verarbeiten. Aus der Küchenmaschine nehmen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen.

Mit den Händen zu Klößen formen oder Nocken herstellen. Das geht am besten mit zwei Löffeln. Etwas Masse auf einen angefeuchteten Löffel geben. Mit der Innenfläche des zweiten Löffels die Masse andrücken und übernehmen. Salzwasser erhitzen und die Klöße bei milder Hitze etwa 3-4 Minuten gar ziehen lassen. Aus dem Kochwasser nehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Soße:

Den Kalbsfond in einen größeren Topf geben und erhitzen. Die getrockneten Morcheln kurz einweichen, dabei säubern und den restlichen Sand entfernen. Den Einweichsud durch ein feines Sieb gießen.

Morcheln und etwas Morchelsud zum Kalbsfond geben. Den Fleischextrakt einrühren und alles 10 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Die Sahne angießen und etwas Butter in der Soße verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsfilet:

Das Kalbsfilet gut säubern, Sehnen und Fett entfernen und in mundgerechte Scheiben schneiden. Für die Pilzeinlage die Morcheln längs halbieren und intensiv säubern. Getrocknete Exemplare in $\frac{1}{4}$ l Wasser legen und etwa 5 Minuten einweichen.

Die eingeweichten Pilze trocken tupfen und reinigen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsfiletscheiben goldbraun anbraten. Dabei etwas salzen und pfeffern. Die Hitze reduzieren und die Kalbsfilets fertig garen. Sie sollten im Kern noch rosa sein. Die Filetstücke zur Seite stellen.

Schalotten häuten und in feine Würfel schneiden. Butter in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen. Die Morcheln dazugeben und ebenfalls anbraten. Den Wein hinzufügen und die Morcheln bei mäßiger Hitze mindestens 10 Minuten garen. Nach Bedarf etwas Butter und Morchelsud hinzufügen. Die Pilze salzen und leicht pfeffern.

Morcheln, Fleisch und Klöße zur Soße geben, vermengen und erwärmen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und Madeira abschmecken.

Reis:

Den Reis mit der doppelten Menge Wasser und 1 Prise Salz aufkochen, die Hitze auf ein Minimum reduzieren, den Topf verschließen und den Reis etwa 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Die Champignons säubern und in feine Stifte hobeln oder in dünne Scheiben schneiden. Den Reis mit weicher Butter und den Champignons vermengen und zum Ragout reichen.

Rainer Sass am 30. Juni 2019

Kalb-Filet mit Kaffee-Soße, Püree und Pilzen

Für 4 Personen

Fond:

1 kg Kalbsknochen	1 Bund Suppengemüse	2 Zwiebeln
1 Zweig Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2 Lorbeerblätter
$\frac{1}{2}$ l Rotwein	$\frac{1}{2}$ l Wasser	0,1 l Sahne
Pfeffer, Salz	1 Tasse Espresso	1 Kardamom-Kapsel

Püree:

$\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ kg Sellerie	1 EL Butter
1-2 EL Olivenöl	0,1 l Sahne	Muskat, Pfeffer, Salz

Pilze:

400 g gemischte Pilze	Butterschmalz	Limettensaft
Pfeffer, Salz		

Fleisch:

8 Kalbsfilet-Medaillons	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Salbei
1 Zehe Knoblauch	1 Chilischote	Butterschmalz
Salz, Pfeffer		

Anrichten:

1 Topf Kresse

Fond:

Das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knochen sowie Gemüse anrösten. Rotwein, Wasser, Kräuter und Gewürze dazugeben. Alles aufkochen, die Hitze reduzieren und den Fond etwa 2 Stunden köcheln lassen. Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und die Zutaten auffangen. Den Fond mit der angepressten Kardamom-Kapsel in einen Topf geben und um die Hälfte einkochen. Es sollte etwa $\frac{1}{2}$ l übrig bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße den Espresso kochen und in kleinen Portionen nach und nach zum Fond geben, bis ein herb-süßlicher Geschmack entsteht.

Püree:

Kartoffeln und Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Beides in Salzwasser gar kochen und abtropfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Sahne und Butter erhitzen und mit der Masse vermengen. Mit Olivenöl, Muskat, Pfeffer und Salz würzen.

Pilze:

Die Pilze (Kräuterseitlinge, Champignons, Shiitake, Austernpilze, Enoki) putzen und in Stücke schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Pilze einige Minuten braten. Salzen, pfeffern und mit Limettensaft abschmecken.

Fleisch:

Die Filets salzen und pfeffern. Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Filets von jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Dabei Kräuter, Chili und eine angepresste Knoblauchzehe hinzufügen.

Anrichten:

Das Püree auf Teller geben und je zwei Filetstücke darauf platzieren.

Einige Pilze dazugeben und alles mit der Soße umgießen.

Zur Dekoration etwas Kresse oder Gemüsesprossen darüber streuen.

Rainer Sass am 23. Juni 2019

Schnitzel

Für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel à 180 g	300 g altback. Weizenbrot	50 g Mehl
2 Eier	Salz	Pfeffer
200 g Butterschmalz	1 Zitrone	

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben (sollte fast sehr fein sein).

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Eier auf einem großen flachen Teller verquirlen.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auswickeln, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden. Zum Braten Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und in Spalten schneiden

Schnitzel mit jeweils einer Zitronenspalte anrichten. Dazu passt z.B. Kartoffel-GurkenSalat. Für den Salat 600 g festkochende Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Kartoffeln abgießen, abkühlen lassen und schälen. Eine Salatgurke schälen, halbieren und das Kerngehäuse austreichen. Dann die Gurke fein hobeln. Geschälte Kartoffeln mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden, mit den Gurken in eine Schüssel geben. 250 ml Fleischbrühe in einem Topf aufkochen. Zwiebel fein schneiden und in die Brühe geben. 1 TL Senf, etwas Salz, Pfeffer, 3 EL Essig und 6 EL Pflanzenöl zu den Kartoffeln geben und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffel-Gurkensalat 15 Minuten ziehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Rainer Klutsch am 10. Mai 2019

Griechisches Kalb-Ragout mit Zaziki und Auberginen

Für 4 Portionen

2 Auberginen (600 g)	500 g Kalbshüfte	2 grüne Paprikaschoten (300 g)
2 Pastinaken (250 g)	1 Zwiebel (80 g)	2 EL Olivenöl
1 TL Salz	2 TL Paprikapulver edelsüß	800 g stückige Tomaten (Dose)
250 g Erbsen (TK-Ware)	2 Zitronen	1 Bio-Salatgurke (450 g)
1 Bund Dill	1 kleine Zwiebel (50 g)	1 Knoblauchzehe
500 g Skyr	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Salz, Pfeffer

Für das Ragout die Kalbshüfte von Fett und Sehnen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprika gründlich waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Pastinaken und Zwiebel schälen. Die Pastinaken in etwas größere, die Zwiebel in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze rundherum anbraten. Pastinaken und Zwiebel hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze weiter braten, bis die Zwiebelwürfel glasig werden. Das Paprikapulver einstreuen, Paprika und Erbsen dazugeben. Die Tomaten angießen und alles weitere 45 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch schön weich ist.

Inzwischen für die Auberginen den Backofen auf 200 °C Oberhitze vorheizen. Die Auberginen waschen und halbieren. Das Fleisch der Auberginen mit einem spitzen Messer mehrfach kreuzweise bis zur Schale hin einritzen, aber die Schale nicht verletzen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten rösten.

Währenddessen für das Zaziki die Gurke in kleine, feine Streifen schneiden und in eine große Schüssel geben. Den Dill waschen, trocken schütteln und fein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch durch die Presse zur Gurke in die Schüssel drücken. Zwiebel und Skyr dazugeben und alles sorgfältig vermischen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Auberginen wenden, auf der Fleischseite mit 1 Prise Salz bestreuen und weitere 15 Minuten backen. Das Ragout noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Auberginen mit dem Ragout auf Tellern anrichten und mit 1 Klecks Zaziki servieren. Guten Appetit!

Frank Rosin

Kalb-Schulter, Safran-Kartoffel-Püree und Frühling-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Kalbsschulter:

1,2 kg Kalbsschulter	Salz	Pfeffer
200 g Röstgemüse	Pflanzenöl	2 EL Tomatenmark
500 ml trockener Rotwein	2 EL Balsamicoessig	1 l Geflügelfond
Zucker	30 g kalte Butter	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Butter
Muskatnuss	1 g Safran	100 ml heiße Milch
3 EL Schlagsahne		

Für das Frühlingsgemüse:

2 Möhren	4 Frühlingzwiebeln	100 g Zuckerschoten
Salz	1 Zucchini	Olivenöl
3 EL Geflügelfond	30 g kalte Butter	Zucker
1 TL gehackte Blattpetersilie		

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen.

Die Kalbsschulter kalt abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Das Röstgemüse putzen, abspülen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Etwas Öl in einem ofenfesten Topf erhitzen. Das Fleisch darin rundum scharf anbraten, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

Im Topf nochmals etwas Öl erhitzen und das Gemüse unter Wenden anbraten. Das Tomatenmark einrühren und anrösten.

Den Ansatz mit Wein und Essig ablöschen. Das Fleisch wieder einlegen. Soviel Geflügelfond angießen, dass das Fleisch zur Hälfte in der Flüssigkeit liegt. Fond aufkochen lassen.

Den Bräter zugedeckt in den Ofen schieben und das Fleisch etwa 2 Stunden schmoren.

Etwa 45 Minuten vor Ende der Schmorzeit für das Püree die Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Für das Gemüse die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Die Lauchzwiebeln putzen. Den unteren, weißen Teil der Zwiebeln in 4 cm lange Stücke schneiden.

Von jeder Zuckerschote beide Enden abschneiden und den Faden abziehen.

In einem Topf Wasser aufkochen, salzen. Möhren, Lauchzwiebeln und Zuckerschoten darin nacheinander etwa 1 Minute bissfest blanchieren. Gemüse in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen

Die Zucchini längs vierteln und das weiche Inneren ausschneiden. Die Viertel in Stückchen schneiden. 14 Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und direkt durch eine Kartoffelpresse drücken. 15 Die Butter einrühren und das Püree mit Salz und Muskat würzen.

Den Safran in 1 EL Wasser auflösen und dann mit der heißen Milch vermischen. Unter das Püree rühren und durch ein feines Sieb streichen, warmhalten.

Das geschmorte Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die entstandene Sauce in einen Topf passieren und kräftig einkochen. Mit Zucker und eventuell Salz und Pfeffer abschmecken.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zucchini bei hoher Temperatur darin schwenken. Zunächst die Möhren, dann den Fond zugeben. Lauchzwiebeln und Zuckerschoten zugeben und alles einmal aufkochen lassen.

Die kalte Butter einrühren und das Gemüse glacieren. Mit Salz, Zucker und der Petersilie abschmecken.

Die kalte Butter unter die Sauce schlagen, die Sauce dann nicht mehr kochen lassen.
Kurz vor dem Servieren die Sahne unter das Kartoffelpüree ziehen
Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse auf Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen. Das Püree dazureichen. Tipp: Safran ist wasserlöslich und sollte vor der Verwendung zunächst in wenig Wasser aufgelöst werden und nicht direkt in der Milch. So entfaltet sich sein Geschmack besser und das Gericht bekommt eine schönere Farbe.

Ali Güngörmüs am 17. April 2019

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Salat

Für 4-6 Personen

Schnitzel:

4-6 dünne Kalbsschnitzel	200 g Semmelbrösel	50 g Mehl
3 Eier	2 EL süße Sahne	Pfeffer, Salz
1 Zitrone	1 Glas Sardellenfilets	

Kartoffelsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	1/2 Salatgurke	3 Stangen Frühlingszwiebeln
3-4 Radieschen	0,2 l Fleischbrühe	3-4 EL Magerjoghurt
2 EL Mayonnaise	2-3 EL Olivenöl	Salz, Zucker

Die Schnitzel zunächst zwischen Klarsichtfolie oder in einen großen Gefrierbeutel legen und vorsichtig plattieren. Die Größe der Schnitzel sollte sich etwa verdoppeln. Wer kleinere Schnitzel bevorzugt, halbiert die Scheiben. Die Schnitzel vor dem Panieren leicht salzen und pfeffern.

Mehl, Eier und Semmelbrösel getrennt in ausreichend breite und hohe Behälter geben. Die Eier mit 1-2 EL Sahne leicht verquirlen - es sollten noch leichte Eiweißschlieren vorhanden sein.

Die Schnitzel zuerst in Mehl wenden, etwas andrücken und das überschüssige Mehl wieder abklopfen. Danach durch die Eiermasse ziehen, in die Semmelbrösel legen und darin wenden, bis sie rundum mit ausreichend Bröseln bedeckt sind. Die Brösel nicht andrücken, damit die Kruste beim Ausbacken Blasen und Wellen werfen kann.

Reichlich Butterschmalz in einer hohen Pfanne erhitzen. Einen Holzlöffel in das Fett halten und überprüfen, ob es heiß ist.

Steigen am Stiel kleine Blasen auf, können die Schnitzel gebraten werden. Die Backzeit pro Seite beträgt etwa 1-1 ½ Minuten.

Dabei die Pfanne immer in Bewegung halten. Die Schnitzel erst wenden, wenn die untere Seite goldbraun ist. Aus der Pfanne heben und auf Küchentrepp gut abtropfen lassen. Mit Zitronenscheiben und Sardellenfilets garnieren.

Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen und lauwarm abkühlen lassen. Pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Brühe leicht erwärmen und in eine Schüssel geben. Kartoffeln, Olivenöl, Mayonnaise und Joghurt hinzufügen und alles vorsichtig vermengen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Die Gurke mit Schale fein hobeln, leicht salzen und 15 Minuten ziehen lassen. Das Wasser ausdrücken und die Gurke zum Salat geben.

Radieschen und Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und zum Schluss unter die Kartoffeln heben.

Gut zu wissen für die Zubereitung:

Semmelbrösel aus trockenen Brötchen im Blitzhacker oder mit einer Reibe selbst herstellen. Frisch geriebene Brösel haben eine gröbere Konsistenz, geben der Kruste mehr Halt, zudem schmecken sie besser als abgepackte und gekaufte Ware.

Zum Ausbacken kein Öl, sondern Butterschmalz verwenden. Dadurch bekommt das Schnitzel seinen typisch buttrigen und süßlichen Geschmack. Butterschmalz lässt sich übrigens leicht selbst herstellen: einfach Butter erhitzen und die weiße Molke abschöpfen.

Panierte Schnitzel sofort ausbacken. Die Kruste weicht sonst auf und zerfällt ggf. in der Pfanne. Die Schnitzel schwimmend und nicht zu heiß ausbacken. Bei zu viel Hitze verbrennt Butterschmalz und die Panade wird schwarz und bitter. Bei der Zubereitung mehrerer Schnitzel sollte das Fett außerdem einmal ausgetauscht werden.

Rainer Sass am 31. März 2019

Geschmorte Kalb-Haxe

Für 4-6 Personen

6 Scheiben Kalbshaxe	100 g Butterschmalz	1 Dose (800 g) Tomaten
3 Karotten	3 Stangen Staudensellerie	4 Schalotten
3 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ l Weißwein	$\frac{3}{4}$ l Kalbsbrühe
1 Zweig Rosmarin	3-4 Zweige Thymian	2 Lorbeerblätter
Mehl, Olivenöl	Zitronen-Abrieb	Salz und Pfeffer

Beinscheiben einschneiden, damit sich die Fleischstücke beim Braten nicht wölben. Die Tomaten abtropfen lassen, Stielansätze entfernen und in Stücke schneiden. Den Saft auffangen. Karotten, Staudensellerie, Schalotten und Knoblauch putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Beinscheiben leicht salzen und in Mehl wenden, dann gut abklopfen, sodass nur eine leichte Mehlschicht auf dem Fleisch bleibt.

Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Beinscheiben goldgelb anbraten, aus dem Topf nehmen. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch in den Topf geben und anrösten. Weißwein, zwei Drittel der Brühe, Tomaten, restlichen Tomatensaft aus der Dose und die Kräuter hinzufügen und mit dem Gemüse vermengen.

Die Beinscheiben wieder in den Schmortopf legen. Sie sollten gut in der Flüssigkeit liegen, aber nicht bedeckt sein. Das Ossobuco in den Ofen schieben und etwa $1\frac{1}{2}$ Stunden schmoren lassen. Ggf. noch etwas Brühe hinzufügen. Alternativ kann man das Ossobuco auch auf dem Herd zubereiten. Der Topf sollte dabei verschlossen sein.

Anrichten:

Die Soße vor dem Servieren mit Zitronenschale, Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Fleischscheiben mit viel Soße auf Teller geben und mit Brot oder Safran-Risotto servieren.

Rainer Sass am 17. März 2019

Kalb-Haxe mit Safran-Risotto und Gremolata

Für 4 Personen

Fleisch:

4-6 Sch. (4-5 cm) Kalbshaxe	1 Prise Mehl	Butterschmalz
Olivenöl	2 Möhren	2 Zwiebeln
3 Stangen Staudensellerie	2 Zehen Knoblauch	1 Prise Zucker
Salz	1 Dose Tomaten	0,2 l Kalbsbrühe
0,2 l trockener Weißwein	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
3 Lorbeerblätter		

Gremolata:

2 Bund Petersilie	Blätter von Staudensellerie	2 Stangen Frühlingszwiebeln
1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl

Risotto:

300 g Risotto-Reis	2 Zehen Knoblauch	2 Schalotten
2 EL Butter	1 l Kalbsbrühe	0,25 l Weißwein
1 TL Safranfäden	50 g Parmesan	2 EL Butter
Olivenöl, Salz		

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Kalbfleischscheiben seitlich am Sehnen- und Fettrand mehrmals einschneiden, salzen und in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. Butterschmalz und Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen. Die Beinscheiben von beiden Seiten goldbraun anbraten und aus dem Topf nehmen. Gemüse und Zwiebeln putzen und in kleine Stücke schneiden. Knoblauch pellen und fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten in den Schmortopf geben und etwas rösten. Die Dosentomaten ohne Saft hinzufügen und im Topf mit einem Kartoffelstampfer etwas zerkleinern. Alles salzen und leicht zuckern. Jetzt Brühe, Weißwein, Lorbeer, Thymian und Rosmarin dazugeben und alles vermengen.

Die angebratenen Kalbfleischscheiben in den Topf geben. Sie sollen im Sud liegen, aber nur zur Hälfte bedeckt sein. Den Topf verschließen und für etwa 1 ½-2 Stunden in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach Bedarf noch etwas Brühe nachgießen, falls sich der Sud während der Zubereitung zu stark reduziert hat.

Gremolata:

Petersilie und Sellerieblätter säubern und fein hacken. Die Zitronenschale abziehen, den Knoblauch häuten und grob würfeln.

Alle vorbereiteten Zutaten auf einen Teller legen und fein hacken.

Dabei etwas Olivenöl hinzufügen, damit sich die Masse leichter zerkleinern lässt und etwas geschmeidiger wird.

Risotto:

Knoblauch und Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Olivenöl und 2 EL Butter in einen Topf geben und Schalotten sowie Knoblauchwürfel farblos anschwitzen. Den Reis hinzufügen und mit Zwiebeln und Knoblauch vermengen. Zwei Kellen warme Brühe angießen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren einkochen lassen, bis kaum noch Brühe vorhanden ist. Erneut Brühe oder Wein dazugeben und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Den Vorgang wiederholen, bis der Reis nach etwa 25-30 Minuten gar und cremig ist. Er sollte nicht zu weich sein, sondern einen leichten Biss haben.

Die Safranfäden mit etwas Wasser in eine Schale geben und leicht zerstoßen, nach etwa 10-15 Minuten zum Risotto geben.

Den Parmesan fein reiben und zum Schluss mit der Butter unter den Reis rühren. Das Risotto

mit Salz abschmecken.

Anrichten:

Die Ossobuco-Scheiben mit dem Sud auf Teller legen und mit der Gewürzmischung bestreuen. Das Safran-Risotto separat zu dem Fleisch servieren.

Rainer Sass am 03. März 2019

Saltimbocca mit weißem Bohnen-Püree

Für 4 Personen

300 g kl. weiße Bohnenkerne	1 Zwiebel	Olivenöl
1 l Gemüsebrühe	2 Fenchelknollen	3 EL Butter
Salz	1 Prise Zucker	Fenchelsamen
400 g Kalbfleisch	100 g Parmaschinken, dünn	8 Blätter Salbei
Pfeffer	40 ml trockener Weißwein	1 Bio-Zitrone

Die Bohnenkerne über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Am folgenden Tag die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Ca. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Bohnenkerne abgießen, abspülen und abtropfen lassen.

Die Bohnen zu den Zwiebeln geben, mit Gemüsebrühe bedecken. Zugedeckt mindestens etwa 30 Minuten sehr weich garen.

Den Fenchel putzen, waschen, abtropfen lassen und fein schneiden.

Etwas Butter in einem Topf erhitzen. Den Fenchel darin andünsten. Mit Salz, Zucker und Fenchelsamen würzen, etwas Wasser zugeben und den Fenchel zugedeckt weich dünsten.

Das Kalbfleisch kalt waschen, trocken tupfen und in 8 dünne Scheiben schneiden. Nach Belieben etwas plattieren.

Je eine Scheibe Schinken und ein Blatt Salbei auf den Fleischscheiben verteilen, das Fleischstück überklappen und fest zusammendrücken. Fleisch eventuell mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von beiden Seiten anbraten, mit Weißwein ablöschen und sacht fertiggaren.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Zitrone auspressen.

Die Bohnen abgießen, etwas Kochwasser dabei auffangen. Bohnenkerne und etwas Kochwasser in einem Mixer zu einem feinen Püree mixen, ein Teil vom gedünsteten Fenchel untermixen. Püree mit Salz, Zitronenschale und -saft und etwas Olivenöl abschmecken.

Saltimbocca, jeweils etwas Weinfond, Bohnenpüree und Fenchel auf Teller verteilen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 20. Februar 2019

Geschnetzeltes vom Kalb mit Apfel-Rösti

Für 4 Personen

Für die Rösti:

1 Zwiebel	1 EL Rapsöl	600 g Kartoffeln
1 säuerlicher Apfel	Salz	Pfeffer
3 EL Butterschmalz		

Für das Geschnetzelte:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 g Shiitake-Pilze
500 g Kalbfleisch	Salz	Pfeffer
1 EL Butterschmalz	1 EL Butter	200 ml Fleischbrühe
150 g Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Apfel-Rösti die Zwiebel schälen, fein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin goldbraun rösten. Anschließend auskühlen lassen.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Geschälte Kartoffeln auf der groben Reibe direkt in eine Schüssel mit kaltem Wasser reiben.

Für das Geschnetzelte Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pilze putzen und würfeln.

Das Kalbfleisch in ca. 5 mm feine Streifen schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Darin die Fleischstreifen bei starker Hitze von beiden Seiten kurz anbraten.

Dann die Fleischstreifen in ein Sieb geben und den Bratensaft auffangen.

Butter in die Pfanne geben und die Pilze darin hellbraun braten, Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann mit Fleischbrühe ablöschen und kurz köcheln lassen.

Sahne und den aufgefangenen Bratensaft zugeben und die Pilzsauce cremig einkochen.

In der Zwischenzeit für die Rösti die geriebenen Kartoffeln auf ein Küchentuch geben, gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfel grob reiben und mit den Röstzwiebeln zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und durchmengen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus der Kartoffelmasse mit einem Löffel kleine Rösti in die Pfanne setzen und diese von beiden Seiten knusprig braten.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Fleischscheiben zur Sauce geben und ca. 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie untermischen.

Das Geschnetzelte und Rösti anrichten.

Rainer Klutsch am 15. Februar 2019

Kalb-Rücken, Grünkohl, Kürbis, gebratene Butterkartoffeln

Für zwei Personen

Für den Kalbsrücken:

2 Scheiben Kalbsrücken, 1,5 cm 1 TL Steakgewürz 2 EL Olivenöl
Mildes Chilusalz 1 TL neutrales Öl

Für den Grünkohl:

500 g Grünkohl 80 ml Gemüsefond 2 TL Sahnemeerrettich
80 g Sahne 1 Muskatnuss mildes Chilusalz, Salz

Für die Kartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln 1 TL glatte Petersilie 1 TL Butter
1 TL neutrales Öl Bratkartoffelgewürz mildes Chilusalz, Salz

Für den Kürbis:

4 EL Kürbisstücke 2 EL Kürbis-Flüssigkeit (Glas) 2 TL kalte Butter

Für den Kalbsrücken:

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Fleischscheiben darin anbraten, bis an der Oberseite Fleischsaftperlen austreten. Wenden und erneut braten, bis Fleischsaftperlen austreten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Olivenöl mit Steakgewürz und Chilusalz verrühren und die Fleischscheiben beim Anrichten damit beträufeln.

Für den Grünkohl:

Grünkohl putzen, von den harten Stielen zupfen und in kleine Blättchen reißen. Etwa 4 Minuten in Salzwasser bissfest kochen, kalt abschrecken und das überschüssige Wasser ausdrücken. Grünkohl mit Fond und Sahne erhitzen, den Meerrettich hinzufügen und mit Chilusalz und Muskatnuss würzen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln putzen und halbieren. In Salzwasser 10 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen und ausdampfen lassen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffeln auf der Schnittseite darin einlegen. Einige Minuten goldbraun braten, wenden und einige Minuten weiter braten. Die Kartoffeln mit Bratkartoffelgewürz und Chilusalz würzen und die Butter dazugeben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Zum Schluss mit den Kartoffeln vermengen.

Für den Kürbis:

Kürbisstücke je nach Größe ggf. noch etwas kleiner schneiden und in der Einlegeflüssigkeit erhitzen, bis sie fast verkocht ist. Vom Herd nehmen und die Butter hineinschmelzen lassen.

Das Fleisch auf warmen Tellern anrichten, den Grünkohl mit dem Kürbis und der Meerrettichsauce dazugeben und die Kartoffeln außen herum verteilen.

Alfons Schuhbeck am 09. Januar 2019

Index

- Artischocke, 109
Aubergine, 39, 88, 122
Auflauf, 71
- Bäckchen, 104
Blumenkohl, 78, 100
Bohnen, 21, 24, 45, 128
Brät, 58, 61, 71, 76, 85, 115
Braten, 18, 29
Bratkartoffeln, 86
Bries, 62, 105
Brokkoli, 62
Brust, 13, 22
- Cordon-bleu, 4, 7, 31, 58, 75, 96, 117
- Eisberg, 56
Erbsen, 6, 35, 62, 78, 122
- Filet, 8, 11, 30, 33, 37, 43, 45, 46, 69, 79, 91, 95, 106, 111, 112, 120, 125
Fladenbrot, 80
Fleisch, 10, 12, 18, 19, 22, 31, 37, 38, 61, 78, 89, 96, 103, 107, 110, 112, 115, 118, 125, 128, 129
- Geschmetzeltes, 3, 26, 107, 129
Grünkohl, 64, 130
Gratin, 60
Gurke, 1, 2, 17, 19, 56, 80, 81, 86, 89, 94, 97, 122, 125
- Haxe, 51, 126, 127
- Kürbis, 100, 130
Knödel, 103
Kohlrabi, 51, 98
Kotelett, 1, 2, 6, 27, 39, 48
- Lauch, 5, 12, 77, 84, 86
Linsen, 7, 54
- Möhren, 4, 5, 13, 14, 18, 22, 41, 43, 51, 54, 58, 61, 77, 87, 104, 123, 126, 127
Medaillon, 11, 30, 37, 45, 120
- Nudeln, 18, 65, 82, 85, 109
- Paprika, 27, 40, 56, 61, 100, 103
Pastinaken, 15, 87, 122
Piccata, 21, 79, 102
Pilze, 3, 9–11, 14, 20, 22, 24, 26, 43, 46, 60, 62, 65, 68, 72, 73, 84, 85, 91, 105–107, 113, 118, 120, 129
Polenta, 51, 106
Porree, 11
- Röllchen, 10, 15, 25, 49, 58, 73
Rösti, 3, 129
Rücken, 5, 24, 35, 60, 62, 68, 75, 77, 97, 102, 109, 130
Radicchio, 45, 63
Radieschen, 1, 2, 35, 53, 125
Ragout, 84, 109, 118, 122
Reis, 9, 69, 118, 127
Rettich, 14, 31, 41, 66, 81, 87, 98, 130
Rosenkohl, 102
Rote-Bete, 35, 98
Rotkraut, 29, 80
Roulade, 8, 64, 88, 112
Rucola, 56, 111, 116
- Saltimbocca, 28, 47, 55, 69, 78, 128
Schnitzel, 4, 7, 8, 20, 21, 24, 28, 40, 47, 54–56, 63–65, 72, 74, 80–83, 86, 91, 92, 96, 100, 109, 114, 117, 121
Schoten, 6, 27, 35, 41, 56, 122, 123
Schwarzwurzeln, 102
Sellerie, 5, 13–15, 18, 22, 41, 43, 51, 54, 61, 77, 87, 88, 104, 105, 120, 126, 127
Spargel, 9, 25, 28, 30, 35, 46, 49, 58, 69, 73, 85, 112
Spinat, 12, 41, 45, 91, 100, 103
Spitzkohl, 71
Steak, 102, 113, 116, 130
- Tafelspitz, 9, 14, 15, 18, 26, 29, 38, 41, 66, 87
Teig-Taschen, 12, 107

Vitello, 5, 43, 77

Weißkohl, 80

Wiener-Schnitzel, 17, 19, 42, 53, 59, 70, 73,
89, 90, 94, 97, 125

Wirsing, 14

Zucchini, 5, 7, 58, 123