

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Amateur: Kalb**

**2017-2018**

**84 Rezepte**

---

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

# Inhalt

Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat . . . . .	1
Cordon bleu mit pommes frites und Gurken-Salat . . . . .	2
Cordon bleu modern . . . . .	3
Cordon bleu, Kürbiskern-Panierung, Bratkartoffel-Würfel . . . . .	4
Cornflakes-panierte Kalb-Schnitzel, Süßkartoffel-Fries . . . . .	5
Dreierlei vom Milchkalb . . . . .	6
Garnelen, Kalb-Filet, Green Thai Curry, Reisbandnudeln . . . . .	8
Gefüllte Kalb-Röllchen, Kartoffel-Gratin, Speckbohnen . . . . .	9
Gefülltes Kalb-Schnitzel mit Lauch-Kartoffel-Stampf . . . . .	10
Geschnetztes mit Berner Rösti und Feldsalat-Bouquet . . . . .	11
Gratinierte Kalb-Medaillons, Weißwein-Soße, Rahmspinat . . . . .	12
Holsteiner Schnitzel, Räucher-Lachs, Wachtelei, Croûtons . . . . .	13
Jakobsmuschel im Kalb-Medailon, Mangold, Kräutersalat . . . . .	14
Kalb-, Wildschwein-, Hähnchen-Schnitzel, Chinakohl-Salat . . . . .	16
Kalb-Bries-Spieße mit Sellerie-Püree, Erbsen-Minz-Stampf . . . . .	17
Kalb-Filet im Tramezzini-Mantel mit Weißwein-Sahne-Soße . . . . .	18
Kalb-Filet in Filoteig, Zwiebel-Confit, Rosenkohl-Salat . . . . .	19
Kalb-Filet in zwei Texturen mit zweierlei Salsa . . . . .	20
Kalb-Filet mit Basilikum-Petersilien-Pesto, Romanesco . . . . .	21
Kalb-Filet mit Brokkoli, Grillkartoffeln, Safran-Soße . . . . .	22
Kalb-Filet mit Gorgonzola-Pilz-Risotto . . . . .	23
Kalb-Filet mit Krabben-Weißwein-Soße und Kartoffel-Rösti . . . . .	24
Kalb-Filet mit Rosmarin-Mirabellen und Röstkartoffeln . . . . .	25
Kalb-Filet mit Sherry-Morchel-Soße und Kartoffel-Rösti . . . . .	26
Kalb-Filet, Birnen-Mus, Gorgonzola-Soße und Kartoffeln . . . . .	27

Kalb-Filet, Gemüse-Strudel, Birnen-Preiselbeer-Chutney . . . . .	28
Kalb-Filet, Mandel-Honig-Soße, Zuckerschoten, Rösti . . . . .	29
Kalb-Filet, Morchel-Rahm-Soße, grüner Spargel, Knöpfe . . . . .	30
Kalb-Filet, Morcheln, Himbeeren, Jus, Serrano-Chip . . . . .	31
Kalb-Filet, Morchelrahm, Kartoffel-Stampf, Spargel-Gemüse . . . . .	33
Kalb-Filet, Preiselbeer-Soße, Rosenkohl, Kartoffel-Püree . . . . .	35
Kalb-Filet, Spitzkohl, Speck, Weintrauben, Pfefferschaum . . . . .	36
Kalb-Filet, Zwiebel-Speck-Soße, Kartoffel-Stampf, Salat . . . . .	37
Kalb-Geschnetzeltes, Salbei-Wermut-Soße, Kartoffel-Püree . . . . .	38
Kalb-Gulasch, Kräuterseitlinge, Kartoffel-Püree . . . . .	39
Kalb-Involtini, Oliven-Soße, Basilikum-Schaum, Blini . . . . .	40
Kalb-Jägerschnitzel mit Gewürzbutter, Pfifferling-Ragout . . . . .	41
Kalb-Kotelett mit grünen Bohnen, Buchenpilzen und Knöpfe . . . . .	42
Kalb-Kotelett mit Risi-Bisi und glacierten Karotten . . . . .	43
Kalb-Kotelett mit Senfsaat-Gremolada, Landbrot-Croûtons . . . . .	44
Kalb-Kotelett, Salbei-Kapern-Butter, Kartoffeln, Chicorée . . . . .	45
Kalb-Medailon mit Wasabi-Crème-fraîche, Spargel, Chips . . . . .	46
Kalb-Medallions mit Kartoffel-Stock und Blattspinat . . . . .	47
Kalb-Röllchen mit Kartoffel-Karotten-Püree . . . . .	48
Kalb-Röllchen, Speckmantel, Möhren, Gewürz-Couscous . . . . .	49
Kalb-Rücken mit Mango-Curry, Blumenkohl und lila Basmati . . . . .	50
Kalb-Ragout, Champignons, Grießklößchen, Spitzkohl-Salat . . . . .	51
Kalb-Schnitzel mit gekräutertem Kartoffel-Püree . . . . .	52
Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Stampf und Butter-Möhren . . . . .	53
Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Soße und Risotto milanese . . . . .	54
Kalb-Schnitzel, Bauernbrot, Wachtelei, Kartoffel-Salat . . . . .	55
Kalb-Schnitzel, Frankfurter grüne Soße, Bratkartoffeln . . . . .	56
Kalb-Schnitzel, Roquefort-Birnen, Bratkartoffeln, Salat . . . . .	57
Kalb-Steak, Pilz-Soße, Möhren, Kräuter-Kartoffel-Stampf . . . . .	58
Kalbsbries, Seeteufel, Madeira-Soße, Rosenkohl-Püree . . . . .	59
Karamellisiertes Kalbfleisch, Kraut, Kümmel-Kartoffeln . . . . .	60
Pfälzer 'Fleeschnepp', Meerrettich-Soße, Feldsalat . . . . .	61

Rohes Fleisch, Yuzu-Mayonnaise, Risotto, Fichten-Butter . . . . .	62
Saltimbocca alla romana mit Äpfeln und Kartoffel-Würfeln . . . . .	63
Saltimbocca alla romana mit Marsala-Soße und Polenta . . . . .	64
Saltimbocca alla romana. weiße Bohnen, Kartoffel-Stampf . . . . .	65
Saltimbocca mit Weißwein-Soße und Rosmarin-Kartoffeln . . . . .	66
Scaloppine al limone, Kapern-Soße, Kartoffel-Spalten . . . . .	67
Scaloppine al limone, Kartoffeln, Kapern-Estragon-Soße . . . . .	68
Schnitzel mit Salzkartoffeln und Meerrettich-Soße . . . . .	69
Schnitzel nach Balkan Art mit Salzkartoffeln . . . . .	70
Schnitzel, Bratkartoffel-Salat, Preiselbeer-Marmelade . . . . .	71
Schwäbisches Pfännle . . . . .	72
Spargel-Involtini, Kräuter-Hollandaise, Rösti, Salat . . . . .	73
St. Pierre mit 'Kalbsdeckel' und Kaisergranat . . . . .	74
Tafelspitz, Kartoffel-Spinat-Stampf, Sahne-Meerrettich . . . . .	75
Toast mit Kalb-Rücken, Avocado-Mayonnaise und Salat . . . . .	76
Vitello tonnato 2.0 . . . . .	77
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat . . . . .	78
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat . . . . .	79
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat . . . . .	80
Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat . . . . .	81
Wiener Schnitzel, lila Pommes, Aioli, Kartoffel-Salat . . . . .	82
Wiener Schnitzel, Preiselbeer-Soße, Karotten, Kartoffeln . . . . .	83
Wiener Schnitzel, Spargel, Sauce hollandaise, Kartoffeln . . . . .	84
Zürcher Geschnetzeltes mit glasierten Möhrchen und Rösti . . . . .	85
Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti . . . . .	86
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti . . . . .	87
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti . . . . .	88

## **Index**

**89**



# Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für das Cordon bleu:

2 doppelte Kalbsschnitzel	1 Zitrone	2 Scheiben Emmentaler
2 Scheiben Kochschinken	2 Eier	60 g Butter
100 g Mehl	100 g Semmelbrösel	1 kg Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für den Kartoffel-Feldsalat:

500 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Zwiebel
10 g Butter	125 ml Geflügelfond	3 EL Weißweinessig
1 EL scharfer Senf	2 EL Kümmelsaat	Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Cordon bleu:

Fleisch waschen, trocken tupfen. Schnitzel aufklappen und jeweils zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und mit einem Plattiereisen oder 3-4 mm flach klopfen. Aus der Folie nehmen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Jeweils 1 Scheibe Emmentaler auf eine Scheibe gekochten Schinken legen und in der Mitte zusammenfalten, sodass der Käse außen ist. Je ein Käse-Schinken-Päckchen auf eine Schnitzelinnenseite legen und die andere Fleischhälfte darüber klappen. Die Ränder fest andrücken. Eventuell die Öffnung mit Zahnstochern zustecken.

Die Eier in einem tiefen Teller miteinander verquirlen. Einen Teller mit Mehl und einen mit Semmelbröseln vorbereiten. Schnitzel von beiden Seiten erst in Mehl, dann in den Eiern und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz und Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Die gefüllten Schnitzel darin von jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die Zitrone in Spalten schneiden. Mit dem Cordon bleu zusammen servieren.

### Für den Kartoffel-Feldsalat:

Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel ca. 12 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, kurz abschrecken, ausdampfen lassen und Schale abziehen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Geflügelfond erhitzen, mit Essig, Senf und 2 EL Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing vorsichtig unter die Kartoffelscheiben mischen. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Zwiebeln unter den Salat rühren. Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Cordon bleu mit Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Zitronenspalten garnieren und servieren.

Oliver Sommer am 03. April 2018

# Cordon bleu mit pommes frites und Gurken-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Cordon Bleu:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	3 Schreiben Kochschinken	3 Scheiben Emmentaler
4 Eier	200 g Paniermehl	50 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Pommes:

4 mehligk. Kartoffeln	Salz
-----------------------	------

### Für den Salat:

1 Salatgurke	2 weiße Zwiebeln	2 Zehen Knoblauch
1 Bund Dill	200 g saure Sahne	2 EL Kräuteressig
1 TL Kräuter-der-Provence	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zitrone
-----------

### Für das Cordon Bleu:

Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Fleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern. Schnitzel seitlich einschneiden und eine Tasche bilden. Mit Kochschinken und Käse befüllen und wieder verschließen.

Paniermehl in eine Schale geben. Eier in einer dritten Schale aufschlagen und verquirlen. Kalbsschnitzel erst in Mehl, dann in Ei und in Toastbrot panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Cordon Bleu darin goldbraun ausbacken.

### Für die Pommes:

Die Kartoffeln schälen und in längliche Stifte schneiden. Kartoffelstifte in Fett goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier ausfetten lassen und in eine Schüssel geben. Pommes salzen und in der Schüssel schwenken, bis sich das Salz gleichmäßig verteilt hat.

### Für den Salat:

Die Gurke schälen, halbieren, Kerngehäuse raus und in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebeln abziehen und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel unter die Gurke mischen.

Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zusammen mit Saure Sahne, Kräuteressig und Olivenöl mischen und mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer abschmecken.

Dressing unter den Gurkensalat mischen und nochmals abschmecken.

### Für die Garnitur:

Die Zitrone in Scheiben schneiden.

Das Cordon Bleu mit Pommes frites und Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schiebl am 19. Juni 2017



## Cordon bleu modern

### Für zwei Personen

#### Für das Cordon bleu:

2 Kalbsrückenschnitzel	4 Sch. San-Daniele-Schinken	100g Talegio-Käse
1 Ei	4 Blatt Gelatine	2 Zweige Basilikum
$\frac{1}{2}$ l Rapsöl	Mehl	Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

#### Für die Kartoffeln:

8 violette Kartoffeln	4 Zweige Rosmarin	50 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

#### Für den Knoblauch-Dip:

200 g Sauerrahm	2 Knoblauchzehen	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

#### Für das Cordon bleu:

Das Fleisch plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Basilikumblätter vom Stiel zupfen und zusammen mit dem Schinken und dem Käse darauf geben und zu einer Roulade rollen. In einem Gefrierbeutel vakuumieren. Ein Wasserbad vorbereiten und auf 65 Grad erhitzen. Für die Panade die Gelatine leicht befeuchten, melieren, in Ei wälzen und danach in den Semmelbröseln. Reichlich Rapsöl in der Pfanne erhitzen und die panierte Gelatine darin goldgelb ausbacken.

Anschließend auf einem Papier entfetten und schräg anschneiden.

#### Für die violetten Kartoffeln:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und blättrig schneiden. Auf ein Blech geben und mit Öl beträufeln. Salzen, pfeffern und den gehackten Rosmarin dazugeben. Für ca. 25 Minuten in den Ofen geben.

#### Für den Knoblauch-Dip:

Den Sauerrahm in eine Schüssel geben. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken und nach Belieben kleinschneiden. In die Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls unterheben.

Das Cordon bleu MModern Art mit den violetten Kartoffeln auf Tellern anrichten, den Dip im Schälchen reichen und servieren.

Renate Zierler am 16. März 2017

# Cordon bleu, Kürbiskern-Panierung, Bratkartoffel-Würfel

## Für zwei Personen

### Für das Cordon Bleu:

2 Kalbsschnitzel à 240 g	4 Scheiben Prosciutto	225 g Blattspinat
100 Stk. gemahlene Kürbiskerne	100 g Semmelbrösel	150 g Feta
4 Eier	100 g Mehl	neutrales Öl, Salz

### Für die Bratkartoffeln:

600 g festkochende Kartoffeln	Neutrales Öl	Salz
-------------------------------	--------------	------

### Für den Salat:

1 Salatgurke	1 Zehe Knoblauch	150 ml Saure Sahne
1 EL Naturjoghurt	1/3 Bund Schnittlauch	2 EL Kürbiskernöl
Salz		

### Für das Cordon Bleu:

Kalbsschnitzel abtupfen und in einen Frischhaltebeutel legen. Nun mit dem Plattiereisen leicht klopfen und anschließend salzen.

### Für die Füllung:

Den Feta würfeln und diesen zusammen mit dem Prosciutto und dem Spinat auf das eine Kalbsschnitzel legen. Mit dem anderen Schnitzel das ganze abdecken. Jetzt die Eier verquirlen. Das Kalbsschnitzel mehlieren und in den verquirlten Eiern wenden.

Semmelbrösel mit den Kürbiskernen vermischen und anschließend das Schnitzel auch darin wenden. In eine Pfanne etwas Öl geben und das Kalbsschnitzel ca. 5-6 Minuten darin goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Bratkartoffeln:

Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in die Fritteuse füllen, erhitzen und die Kartoffelwürfel hinein geben. Anschließend salzen.

### Für den Salat:

Gurke mit Schale waschen, hobeln und salzen. Knoblauch schälen und durch eine Knoblauchpresse pressen. Sahne und Naturjoghurt mit Gurke und Knoblauch vermengen. Das Ganze mit Salz abschmecken und das Kürbiskernöl darüber verteilen. Zum Servieren Schnittlauch über den Gurkensalat verteilen.

Das Cordon Bleu mit den Bratkartoffeln und dem Salat auf einem Teller anrichten und servieren.

Regina Pigal am 02. Januar 2017

# Cornflakes-panierte Kalb-Schnitzel, Süßkartoffel-Fries

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

300 g Kalbsfleisch	2 Eier	300 g Dinkelflakes
200 g Mehl	6 EL Currypulver	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

**Für die Süßkartoffelpommes:**

2 Süßkartoffeln	180 g Stärke	$\frac{1}{4}$ TL scharfes Paprikapulver
1 Prise Knoblauchpulver	4 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

**Für den Kichererbsensalat:**

120 g vorgeg. Kichererbsen	$\frac{1}{4}$ Salatgurke	1 Schalotte
75 g Feta	2 EL Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
Zucker	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Thymian-Mayonnaise:**

2 Eier, Eigelb	250 ml Olivenöl	1 Zitrone, Saft
3 Zweige Thymian	Salz	weißer Pfeffer

**Für das Schnitzel:**

Die Schnitzel aus dem Fleisch schneiden. Die Schnitzel waschen, trockentupfen, plattieren und mit etwas Salz würzen. Die Flakes mit der Hand zerbröseln. Die Eier mit einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, durch Ei ziehen und anschließend in den Flakes panieren.

In Butterschmalz schwimmend goldbraun ausbacken.

**Für die Süßkartoffelpommes:**

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Die Süßkartoffeln schälen und in ca. 1 x 1cm große Stifte schneiden. Stärke mit 120 ml Wasser glattrühren, die Pommes darin wenden und auf einem Küchengitter abtropfen lassen.

Die Sticks in einer Fritteuse etwa 8 Minuten knusprig frittieren und abtropfen lassen. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Pommes mit Paprika- und Knoblauchpulver, gehackter Petersilie Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Kichererbsensalat:**

Die Kichererbsen in ein Sieb geben, abspülen und abtropfen lassen.

Schalotte abziehen, Gurke waschen, beides in kleine Würfel schneiden und mit den Kichererbsen in eine Schüssel geben. Den Feta darüber zerbröseln. Die Petersilie abrausen, trockenwedeln, hacken und zu dem Salat geben.

Mit Olivenöl, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Thymian-Mayonnaise:**

Den Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen zupfen. Eier trennen und das Eigelb mit einem Handrührgeräts kurz verrühren. Etwa  $\frac{1}{4}$  des Öls in einem dünnen Strahl einrühren, bis sich Öl und Eigelb zu einer glatten Creme verbunden haben. Dann das übrige Öl unter ständigem Rühren zugießen. Mit Zitronensaft, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel mit Curry-Cornflakes-Panade, Süßkartoffelpommes und Kichererbsensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 16. April 2018

## Dreierlei vom Milchkalb

### Für zwei Personen

#### Für das Dreierlei:

200 g Filet vom Milchkalb	100 g Kalbsbries	100 g Kalbsleber
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	100 ml trockener Weißwein	250 ml Gemüsefond
1 Zitrone, Saft	2 EL Butter	30 ml Balsamico
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Honig	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

#### Für die Marsala-Sauce:

60 ml Marsala	1 Schalotte	50 g kalte Butter
125 ml Kalbsfond	1 Zweig Thymian	Salz, Pfeffer

#### Für die Erbsenschoten:

100 g junge Zuckerschoten	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------	---------------

#### Für den Risotto:

150 g Risotto-Reis	250 g weißer Spargel	1 Schalotte
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 2 cm
1 Limette, Saft	50 ml trockener Weißwein	550 ml Gemüsefond
1 EL Zucker	1 Lorbeerblatt	2 EL Butter
50 g Parmesan	2 EL Olivenöl	Salz, weißer Pfeffer

### Für das Dreierlei:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und das Filet darin von beiden Seiten etwa 2 Minuten scharf anbraten. Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten zart rosa garen.

Die Zwiebel abziehen und halbieren. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Einen Topf mit 250 ml Wasser aufsetzen und Gemüsefond, Weißwein, Zitronensaft, Zwiebel und Petersilie darin aufkochen lassen. Das Kalbsbries zugeben und den Topf vom Herd nehmen. Das Kalbsbries für etwa 15 Minuten im zugedeckten Topf ziehen lassen, danach herausnehmen, abkühlen lassen und die weißen Häute entfernen. Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, das Bries in nussgroße Stücke teilen und in der Butter rundum leicht anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aceto Balsamico und Honig in einem Topf aufkochen und reduzieren. Die Kalbsleber auf beiden Seiten in einer Grillpfanne je 2 Minuten grillen, zur Seite stellen und mit der Balsamico-Honig-Marinade einstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Für die Marsala-Sauce:

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden, Thymian abbrausen und trockenwedeln. Etwas Butter in die Pfanne zum Bratensatz des Filets geben und Schalotten darin anbraten. Mit Marsala ablöschen und Kalbsfond angießen. Thymian zugeben und kräftig aufkochen lassen.

Die Sauce durch ein Sieb gießen und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Erbsenschoten:

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zuckerschoten waschen, die Enden sparsam abschneiden und im Wasser ca. 3 Minuten blanchieren. Die Schoten in Eiswasser abschrecken. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und die Zuckerschoten darin kurz schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Risotto:**

Den Spargel sorgfältig schälen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 EL Zucker blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Gemüsefond in einem Topf erhitzen und die Spargelabschnitte darin ziehen lassen.

Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Schalotte darin glasig dünsten. Risotto-Reis dazugeben und glasig mitdünsten. Mit Weißwein und Limettensaft ablöschen und einkochen lassen. Etwas Spargel-Gemüse-Sud angießen und aufkochen lassen. Lorbeerblatt, geriebenen Ingwer und Limettenschale dazugeben. Knoblauchzehe abziehen und hinzufügen. Ständig rühren und immer wieder mit Spargelsud angießen.

Sobald der Reis cremig wird, Lorbeer und Limettenschale entfernen. Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und mit Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die gekochten Spargelscheiben unterheben.

Den Risotto in einem Dessertring auf einem großen, runden Teller mittig anrichten, rundum die Marsalasauce drapieren. Das Dreierlei vom Kalb und die Zuckerschoten auf dem Risotto anrichten und servieren.

Gabriela Salzmänn am 24. Mai 2017

# Garnelen, Kalb-Filet, Green Thai Curry, Reisbandnudeln

## Für zwei Personen

### Für die Currypaste:

3 Frühlingszwiebeln	3 Knoblauchzehen	3 Korianderwurzeln
$\frac{1}{4}$ Bund Koriander	4 Kaffirlimettenblätter	1 Jalapeño
6 TL Misopaste	3 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
$\frac{1}{4}$ TL Koriandersamen	2 EL weißer Essig	1 EL Ahornsirup
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

### Für das Gemüse:

200 g Thai-Auberginen	150 g braune Champignons	150 g weiße Champignons
200 g Zucchini	1 grüne Paprika	120 g grüne Bohnen
500 ml Kokosmilch	150 ml Gemüfefond	

### Für das Surf and Turf:

250 g Kalbsfilet	200 g Black-Tiger-Garnelen	1 Limette
5 g Sambal Oelek	$\frac{1}{2}$ EL Knoblauchöl	$\frac{1}{2}$ TL Chiligewürz
Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Reisbandnudeln:

250 g breite Reisbandnudeln

### Für die Garnitur:

2 rote Chilischoten	1 Limette
---------------------	-----------

## Für die Currypaste:

Die Frühlingszwiebeln putzen, Enden entfernen und grob schneiden.

Ingwer schälen und grob hacken. Knoblauch abziehen und grob hacken. Korianderblätter und Kaffirlimettenblätter abbrausen, trocken wedeln und grob hacken. Korianderwurzeln waschen und klein schneiden. Jalapeño entkernen und klein schneiden.

Frühlingszwiebeln, Misopaste, Ingwer, Knoblauch, Kaffirlimettenblätter, Korianderwurzeln, Korianderblätter, Jalapeño, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Essig, Ahornsirup und Salz in einen Mixer geben und zu einer Paste mixen.

## Für das Gemüse:

Die Thai-Auberginen waschen und trocken tupfen. Champignons putzen. Thai-Auberginen und Champignons vierteln. Zucchini waschen, trocken tupfen und in Halbmonde schneiden.

Paprika waschen, trocken tupfen, Kerne entfernen, in Streifen schneiden und würfeln. Bohnen von den Enden befreien und halbieren.

Zubereitete Currypaste in einen heißen Topf geben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten unter Rühren anbraten. Mit Kokosmilch und Gemüfefond ablöschen und aufkochen.

Thai-Aubergine, Champignons, Zucchini, Paprika und Bohnen ins Curry geben und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 12-15 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

## Für das Surf and Turf:

Das Kalbsfleisch waschen, trocken tupfen und Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch kurz scharf anbraten, in kleine Stücke schneiden und warmhalten.

Garnelen waschen und trocken tupfen, wenn nötig entdarmen. Limette waschen, Schale abreiben und auffangen. Limette halbieren, Saft einer Hälfte auspressen und auffangen. Garnelen in eine kleine Schüssel geben, Limettenabrieb und -Saft hinzugeben. Knoblauchöl, Sambal Oelek, Salz, Pfeffer und Chiligewürzmischung untermengen. Kurz ruhen lassen. Eine Grillpfanne erhitzen und Garnelen scharf anbraten. Bei Bedarf warmhalten.

**Für die Reisbandnudeln:**

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Reisbandnudeln darin 4 Minuten garen. Abgießen und ausdampfen lassen.

**Für die Garnitur:**

Die Limette vierteln, die Chilischote waschen.

Green Thai Curry und Reisbandnudeln auf Tellern anrichten, scharfe Garnelen und Kalbsfilet darauf platzieren, mit Limette und Chilischoten garnieren und servieren.

Bastian Keil am 24. Januar 2018

## Gefüllte Kalb-Röllchen, Kartoffel-Gratin, Speckbohnen

**Für zwei Personen****Für die Kalbsröllchen:**

2 kleine Kalbsschnitzel, á 150 g	50 g getrocknete Tomaten	1 Zitrone
1 Knoblauchzehe	100 g Ziegenfrischkäse	50 g Walnüsse
3 Thymian	4 Majoran	Öl, Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelgratin:**

400 g festk. Kartoffeln	1 Zitrone (Abrieb)	2 Knoblauchzehen
100 ml Sahne	25 g Parmesan	1 EL Butter
Petersilie	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Speckbohnen:**

400 g Bohnen	12 Scheiben Bacon	1 rote Chili
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Kalbsröllchen:**

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Ziegenkäse verrühren, die getrockneten Tomaten klein schneiden und die Walnüsse in einer Pfanne anrösten. Einen Zweig Thymian und zwei Zweige Majoran abbrausen und trockenwedeln. Platt geklopfte Schnitzel mit Käse bestreichen und die getrockneten Tomaten, Walnüsse und Kräuter darauf geben. Etwas Zitronenschale darüber reiben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und einrollen. Mit Zahnstochern feststecken. Eine Pfanne mit etwas Öl, restlichem Majoran und Thymian und Knoblauch erhitzen und die Röllchen je nach Dicke ca. 3 Minuten von jeder Seite stark anbraten. Für ca. 10 Minuten, je nach Garwunsch, in den Ofen geben.

**Für das Kartoffelgratin:**

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Kleine Auflaufförmchen mit Butter bestreichen. Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem kleinen Topf anbraten. Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles kurz aufkochen lassen und die Kartoffeln hinzugeben. Ca. 5 Minuten kochen lassen. Das Ganze in die Förmchen geben, mit Parmesan bedecken und ca. 15-20 Minuten im Ofen backen.

**Für die Speckbohnen:**

Die Bohnen waschen, von den Enden befreien und kurz in Salzwasser kochen. Chili entkernen, kleinschneiden, auf den Bacon geben und die Bohnen damit einrollen. Mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

Gefüllte Kalbsröllchen mit Kartoffelgratin und Speckbohnen auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Schiller am 07. Mai 2018

# Gefülltes Kalb-Schnitzel mit Lauch-Kartoffel-Stampf

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsschnitzel:**

300 g Kalbsschnitzel	1 Zwiebel	100 g Südtiroler Rohschinken
100 g Gorgonzola, mild	100 g Appenzeller, mild-würzig	2 EL mittelscharfer Senf
2 Eier	100 g Mehl	180 g Semmelbrösel
2 EL Butter	750 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

300 g mehlig. Kartoffeln	1 Stange Lauch	4 EL Butter
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Kalbsschnitzel:**

Fleisch waschen, trocken tupfen und eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Beide Käsesorten in dünne Scheiben schneiden.

Kalbsschnitzel würzen und auf je einer Hälfte mit Senf bestreichen, Appenzeller, Gorgonzola, Zwiebel und Schinken darauflegen. Die unbelegten Seiten darüber klappen. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln vorbereiten und die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für den Kartoffelstampf:**

Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Lauch putzen, waschen, Enden entfernen, Lauch in Scheiben schneiden und in Butter ca. 4 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, zu dem Lauch geben und alles miteinander verrühren. Olivenöl zugießen, verrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Käse und Rohschinken gefülltes Kalbsschnitzel mit Lauch- Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 12. März 2018



# Geschnetzeltes mit Berner Rösti und Feldsalat-Bouquet

## Für zwei Personen

### Für das Geschnetzelte:

1 Kalbsfilet à 300 g	150 g braune Champignons	1 Zwiebel
10 g Mehl	75 ml Weißwein	100 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie	25 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

### Für die Rösti:

500 g festk. Kartoffeln	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für den Salat:

150 g Feldsalat	100 g braune Champignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 TL Zucker	2 TL Dijonsenf
20 ml Birnendicksaft	30 ml weißer Balsamico	75 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Geschnetzelte:

Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und fein schneiden. Zwiebelwürfel und Champignons in der selben Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und kräftig aufkochen lassen. Das Fleisch zugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln und die Blätter hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren.

### Für die Rösti:

Die Kartoffeln gründlich waschen, in eine großen Topf geben und knapp mit Salzwasser bedecken. Die Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, pellen und grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und in 2 Portionen teilen.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne aufschäumen, mit einem großen Teller beschwemmen und auf der Unterseite goldbraun braten. Die Rösti mithilfe eines Geschirrtuchs stürzen und mit der hellen Seite in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben. Im Backofen bei 60 Grad warmstellen.

### Für den Salat:

Essig, Balsamico, Senf und Birnendicksaft in einer Schüssel verrühren. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und Senf unterrühren. Öl langsam unterrühren, kräftig salzen und pfeffern. Salat waschen, verlesen und trockenschleudern.

Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Kamenz am 27. März 2017

# Gratinierte Kalb-Medaillons, Weißwein-Soße, Rahmspinat

## Für zwei Personen

### Für die Kalbsmedaillons:

2 Kalbsmedaillons à 120 g    2 Scheiben Morbier-Käse    Öl, Salz, Pfeffer

### Für die Weißweinsauce:

50 ml Sahne                      50 ml Weißwein                      50 ml Kalbsfond  
Salz                                      Pfeffer

### Für den Rahmspinat:

500 g frischer Baby-Spinat    12 g Butter                              1 EL Mehl  
75 ml Milch                              75 ml Sahne                              1 TL Muskatnuss  
Salz                                      Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zweig Thymian

### Für die Kalbsmedaillons:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Kalbsmedaillons abspülen und trocken tupfen. Die Scheiben Käse entrinden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsmedaillons darin von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsmedaillons mit dem Käse belegen und für 10 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen überbacken lassen.

### Für die Weißweinsauce:

Die benutzte heiße Kalbsmedaillon-Pfanne mit Weißwein und Kalbsfond ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Sahne zugeben und nochmals erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Rahmspinat:

Den Spinat waschen und trocken schleudern. In einem Topf mit Salzwasser 5 Minuten blanchieren, abseihen und abkühlen lassen.

Spinat abtropfen. Butter in einem Topf schmelzen und den Spinat darin angehen lassen. Mehl darunter rühren und mit Sahne und Milch angießen.

Etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für die Garnitur:

Den Thymianzweig abbrausen und trockenwedeln.

Gratinierte Kalbsmedaillons mit Weißweinsauce und Rahmspinat auf Tellern anrichten, Thymian dazugeben und servieren.

Joshua Lommes am 08. Februar 2018

# Holsteiner Schnitzel, Räucher-Lachs, Wachtelei, Croûtons

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	4 Wachteleier	4 Scheiben Toastbrot
2 EL Mehl	3 EL Semmelbrösel	2 Eier
1 EL Butter	4 EL Butterschmalz	

### Für den Lachs:

1 Lachsfilet 100 g	50 g Räucherspäne	$\frac{1}{4}$ TL Quatre Epices
2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin	4 Zweige Kerbel
2 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	2 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

4 eingelegte Sardellenfilets	1 EL Silberzwiebeln	2 Gewürzgurken
20 g eingelegte Kapern	$\frac{1}{4}$ Bund gehackte Petersilie	

### Für die Kartoffel-Croûtons:

150 g festk. Kartoffeln	100 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer
-------------------------	-----------------------	---------------

### Für das Schnitzel:

Das Schnitzel waschen, trockentupfen und platt klopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Die Schnitzel in einer Pfanne mit Butterschmalz ausbacken und die Pfanne dabei bewegen.

Die Wachteleier aufschlagen, in einer Pfanne mit wenig Butter braten und zur Seite stellen.

Das Toastbrot in einer Pfanne mit wenig Butter goldbraun anrösten.

### Für den Lachs:

Einen Dampfgarer mit Alufolie auskleiden und Thymianzweige, etwas Quatre Epices und Räucherspäne darauf streuen. Den Fisch hauchdünn aufschneiden, die Scheiben zur Rose rollen und auf einen geölten Gareinsatz geben. Die Späne auf höchster Stufe zum Glimmen bringen.

Sobald sich eine leichte Rauchentwicklung abzeichnet, die Hitze wegnehmen und den Fisch ca. 10 Minuten im lauwarmen Rauch räuchern.

Petersilie, Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den gegarten Fisch damit bestreuen.

### Für die Garnitur:

Die Sardellenfilets, Silberzwiebeln, Kapern und Gurken abtropfen lassen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

### Für die Kartoffel-Croûtons:

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in einer Pfanne mit reichlich Sonnenblumenöl etwa 15 Minuten kross frittieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schnitzel à la Holstein mit selbstgeräuchertem Lachs, gebratenem Wachtelei und Kartoffel-Croûtons auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 17. Mai 2017

# Jakobsmuschel im Kalb-Medaillon, Mangold, Kräutersalat

## Für zwei Personen

### Für das Surf and Turf:

1 Kalbsfilet à 400 g	2 Jakobsmuscheln	1 Vanilleschote
2 Macadamianüsse	2 Zweige Salbei	2 Zweige Basilikum
2 EL Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für den roten Mangold:

500 g junger, roter Mangold	½ Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	2 Stück Kandiszucker	1 EL Crème-fraîche
50 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für das Blumenkohlpuree:

½ Blumenkohl	500 ml Gemüsefond	½ TL Zucker
1 Vanilleschote	1 Muskatnuss	3 EL Butter

### Für die Blumenkohlröschen:

½ Blumenkohl	2 EL neutrales Öl	Salz
Pfeffer		

### Für den Kräutersalat:

75 g gemischte Kräuter	1 EL weißer Balsamico	1 EL Olivenöl
1 TL Honig	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Stange Lauch	1 Karotte	40 ml Kalbsfond
20 ml trockener Weißwein	50 ml Sahne	

### Für die Garnitur:

6 essbare Blüten

## Für das Surf and Turf:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Macadamianüsse im Ofen rösten.

Das Filet putzen, in Medaillons teilen und mit einem Ausstecher ein Loch in der Mitte ausstechen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Die geputzte, mit einem Basilikumblatt umwickelte Jakobsmuschel in das Loch drücken. Kräftig salzen.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Medaillons von beiden Seiten ca. 1- 2 Minuten heiß anbraten. Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Butter, Vanilleschote und Salbeiblätter zugeben und nochmals ca. 1 Minute von jeder Seite weiterbraten. Pfeffern und zum ruhen aus der Pfanne nehmen. Den Bratenansatz beisteitstellen.

Kurz vor dem Servieren die Nüsse fein reiben und das Nussmehl auf die Jakobsmuschel setzen.

## Für den roten Mangold:

Den Mangold putzen und in reichlich kochendem Wasser mit Salz, Zitrone und Kandis ca. 3 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln, in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Mit wenig Fond ablöschen und den klein gehackten Mangold zugeben.

Kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern.

## Für das Blumenkohlpuree:

Den Blumenkohl in der Gemüsefond und etwas Zucker mäßig weich kochen. Abgießen und gut abdampfen lassen.

Die Vanilleschote längs halbieren, mit dem Messerrücken das Mark auskratzen und beiseite legen.

Mit Butter und Vanille fein pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

**Für die Blumenkohlröschen:**

Von den Blumenkohlröschen ca. 5 mm dünne Scheiben abschneiden und flach in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl vorsichtig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Kräutersalat:**

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und klein zupfen.

Mit Balsamico, Öl, Honig, Salz und Pfeffer marinieren.

**Für die Sauce:**

Karotte schälen und klein schneiden, Lauch putzen und ebenfalls klein schneiden. Kalbsfond, Weißwein, Sahne und Gemüse zum Bratenansatz vom Kalbsmedaillon geben und alles vorsichtig einköcheln lassen.

Die Sauce durch ein Sieb passieren.

**Für die Garnitur:**

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Sonja van der Werff am 03. Dezember 2018

# Kalb-, Wildschwein-, Hähnchen-Schnitzel, Chinakohl-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 180 g	3 EL Butter	4 EL Sahne
250 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

### Für das Wildschweinschnitzel:

2 Wildschweinschnitzel à 180 g	1 Zitrone	2 Eier
100 g Kürbiskerne	70 g Paniermehl	50 g Mehl
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	5 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für das Hühnerschnitzel:

2 Hühnerbrustfilets à 150 g	2 Eier	100 g Paniermehl
80 g Mehl	5 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für den Chinakohl-Salat:

1 Chinakohl, ca. 500 g	2 EL Estragonsenf	4 EL Rotweinessig
6 EL Olivenöl	1 TL Puderzucker	Salz, Pfeffer

### Für das Kalbsschnitzel:

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Kalbsschnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, warm halten. Bratensatz mit Weißwein ablöschen, Sahne zugießen, kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch vor dem Anrichten in der Sauce schwenken.

### Für das Wildschweinschnitzel:

Eier verquirlen und mit Salz würzen. Kürbiskerne grob hacken, mit dem Paniermehl vermengen. Fleisch eventuell zwischen zwei Lagen Folie flacher klopfen, anschließend im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Kürbiskern-Paniermehl-Mix wenden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und panierte Schnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, einige Blättchen abzupfen. Zitrone in Scheiben schneiden, mit der Petersilie zum Garnieren beiseitelegen.

### Für das Hühnerschnitzel:

Eier verquirlen und mit Salz würzen. Fleisch eventuell zwischen zwei Lagen Folie flacher klopfen, anschließend im Mehl, dann in den verquirlten Eiern und zuletzt im Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen und panierte Schnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken. Herausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für den Chinakohl-Salat:

Chinakohl waschen, abtropfen, vierteln und in kleine Streifen schneiden. Essig, Senf, Zucker und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing über den Chinakohl gießen, alles gut mischen. Salat kurz ziehen lassen.

Dreierlei vom Schnitzel: Kalb, Wildschwein und Hühnerfilet mit Chinakohl-Salat auf Tellern anrichten, mit Petersilie und Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Hans Lehner am 05. Juli 2017

# Kalb-Bries-Spieße mit Sellerie-Püree, Erbsen-Minz-Stampf

## Für zwei Personen

<b>Für die Kalbsbriesspieße:</b>	400 g Kalbsbries	1 TL Süßholzpulver
1 EL weißer Balsamico-Essig	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer
<b>Für das Erbsen-Minz-Stampf:</b>	200 g frische Erbsen	1 Bund Minze
1 Zitrone	20 g Crème-double	Olivenöl, Salz, Pfeffer
<b>Für das Selleriepüree:</b>	150 g gewürf. Knollensellerie	5 g Butter
20 g Sahne	Muskatnuss	Salz
<b>Für die Madeira-Reduktion:</b>	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
20 g kalte Butter	125 ml Madeira	75 ml Portwein
100 ml Hühnerfond	50 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
3 Zweige Thymian	1 EL Olivenöl	
<b>Für die Garnitur:</b>	$\frac{1}{2}$ Bund Mini-Blutampfer	2 TL Grüner Tee
2 Zweige frische Minze		

## Für die Kalbsbriesspieße:

Das Bries waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Essig, Salz und Süßholzpulver einreiben. 3 bis 4 Stücke auf den Süßholzspieß stecken. Eine Pfanne mit Öl aufsetzen und kurz von allen Seiten anbraten. Zum Schluss etwas Pfeffer drüber streuen.

## Für das Erbsen-Minz-Stampf:

Die Minze abrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Erbsen mit einigen Minzblättern für ca. 4 Minuten in dem kochenden Wasser blanchieren und herausnehmen. Zitronenschale abreiben. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auspressen. Erbsen mit Olivenöl, Crème Double, Zitronenabrieb und Zitronensaft grob pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

## Für das Selleriepüree:

Den Sellerie schälen und würfeln. In einer Pfanne Butter erhitzen und Sellerie kurz anschwitzen. Die Temperatur reduzieren und Sahne hinzugeben. Bei geschlossenem Topf und niedriger Hitze für ca. 20 Minuten durchgaren. Mit dem Mixstab pürieren, durch ein Sieb streichen, salzen und mit etwas Muskat abschmecken. Zuletzt einen Einwegspritzenbeutel mit dem Püree befüllen und warmhalten.

## Für die Madeira-Reduktion:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel anschwitzen und Lorbeer und Thymian dazugeben. Mit Portwein und Madeira ablöschen und gut aufkochen. Hühner- und Kalbsfond hinzugeben und erneut auf ein Drittel einreduzieren. Durch ein feines Sieb passieren, mit kalten Butterwürfeln montieren und mit Salz würzen.

## Für die Garnitur:

Den Mini-Blutampfer abrausen und trocken tupfen. Wasser in einem Topf aufsetzen und den grünen Tee und die Minze damit aufgießen.

Das Selleriepüree mit Erbsen-Minz-Stampf auf Tellern anrichten, Kalbsbries vom Süßholzspieß dazu drapieren, mit Madeira-Reduktion napieren, mit Mini-Blutampfer garnieren und servieren.

Yassin M'Harzi am 28. März 2018

# Kalb-Filet im Tramezzini-Mantel mit Weißwein-Sahne-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet, Mittelstück	4 Scheiben Tramezzini	1 Knoblauchzehe
4 Scheiben Kochschinken	50 g Sahne	200 g Schmelzkäse
2 Stängel Petersilie	Paprikagewürz	1 Muskatnuss
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	500 ml Kalbsfond
100 ml Weißwein	200 g Sahne	Speisestärke

### Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligk. Kartoffeln	150 g Brokkoli	200 g Sahne
20 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

## Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit dem Paprikagewürz, Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Olivenöl anbraten und etwas abkühlen lassen. Aus der Pfanne nehmen und den Bratensaft aufbewahren.

Für den Mantel Tramezzini leicht überlappend nebeneinander legen und mit einem Nudelholz glatt ausrollen. Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie abrausen und hacken. Den Schmelzkäse mit Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit Sahne vermengen. Das Brot mit dem Kochschinken belegen, die Schmelzkäse-Masse darauf verteilen und anschließend mit dem Fleisch belegen und darin einrollen. Danach in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten und 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft garen.

## Für die Weißwein-Sahne-Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und im Bratensaft vom Kalbsfilet andünsten, mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Kalbsfond und Sahne dazugeben, einkochen lassen und bei Bedarf mit Speisestärke abbinden.

## Für den Brokkoli-Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser gar kochen. Brokkoli waschen, klein schneiden und zu den Kartoffeln geben. Beides weitere 10 Minuten kochen. Das Wasser anschließend abgießen, ein Brokkoli-Röschen für die Garnitur zur Seite stellen. Gekochte Kartoffeln und Brokkoli mit Butter vermengen. Sahne hinzufügen, während die Kartoffeln gestampft werden. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Schröder am 10. Oktober 2018



# Kalb-Filet in Filoteig, Zwiebel-Confit, Rosenkohl-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet ca. 300 g	200 g Petersilienwurzeln	2 Schalotten
50 ml Weißwein	50 ml Kalbsfond	1 Scheibe Speck
1 Zitrone	2 EL Butter	1 Filoteigstrudelrolle
1 Ei	20 ml Sahne	2 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für das Confit:

2 große Zwiebeln	400 ml Kalbsfond	1 EL Weißweinessig
200 ml Sahne	Salz	Pfeffer

### Für den Salat:

200 g Rosenkohl	1 Zitrone	30 g Walnusskerne
$\frac{1}{2}$ Birne	2 EL Wildpreiselbeeren	3 EL Butter
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Kalbsfilet:** Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Petersilienwurzeln waschen, schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Speck grob zerkleinern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Speck und Thymian hinzugeben und das Filet darin scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Speck und Thymian ebenfalls aus der Pfanne nehmen. Schalotten abziehen, fein würfeln und im Bratensatz mit den Petersilienwurzeln anbraten. Mit Weißwein ablöschen und mit etwas Sahne binden. Bei mittlerer Hitze einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronenschalenabrieb würzen.

Filoteig in kleine Quadrate schneiden. Ei trennen, Eigelb und Sahne verrühren und mit Salz würzen. Butter schmelzen. Immer nur eine Filoteigplatte auf die Arbeitsplatte legen, mit geschmolzener Butter bepinseln. In die Mitte ein Stück Kalbsfilet sowie etwas von der Petersilienwurzel-Mischung setzen. Um die Füllung herum den Filoteig bis an den Rand mit dem Eigelb-Sahne-Mix bepinseln und ein Päckchen formen. Die Päckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und auch von außen mit dem restlichen Ei-Sahne-Mix bepinseln. Im Backofen für ca. 10 Minuten fertig backen.

**Für das Confit:** Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. In einem kleinen Topf den Fond, den Essig und die Zwiebeln erhitzen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze einkochen. Zeitgleich die Sahne in einem separaten Topf aufkochen. Zwiebel-Masse mit Salz und Pfeffer würzen und die reduzierte Sahne hinzugießen. Erneut kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für den Salat:** Rosenkohl waschen, oberen Teil mit einem V-Hobel hauchdünn hobeln. In 3 EL Butter kurz schwenken, salzen und pfeffern. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben, dann Zitrone halbieren und ca. 2 EL Zitronensaft auspressen. Zitronensaft und Öl mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen. Preiselbeeren unter das Dressing rühren. Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Birne waschen, vom Kerngehäuse befreien und ein Hälfte in feine Würfelchen schneiden. Alles vermengen, Rosenkohl untermengen und mit Zitronenschale verfeinern.

Die gefüllten Filoteig-Päckchen mit Zwiebelconfit und Rosenkohl-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Julia Compans am 06. Dezember 2017

## Kalb-Filet in zwei Texturen mit zweierlei Salsa

### Für zwei Personen

#### Für das Kalbsfilet:

1 Kalbfilet à 350 g	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz
½ TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

#### Für die Tomaten-Granatapfel-Salsa:

6 Cherrytomaten	½ Granatapfel	1 rote Peperoni
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Limette
1 TL Sherryessig	1 TL brauner Zucker	1 Zweig Minze
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

#### Für das Kalbstatar:

1 Kalbsfilet à 200 g	1 Limette, Saft	1 Stiel Zitronengras
2 EL Sweet-Chili-Sauce	2 EL Fischsauce	1 Zweig Thai-Basilikum
Salz	Pfeffer	

#### Für die Zitrus-Avocado-Salsa:

2 Orangen	1 Zitrone	1 Avocado
1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe	1 TL Currypulver
1 Zweig Koriander	1 TL weißer Balsamico	1 TL geröstetes Sesamöl
1 TL Honig	Salz	weißer Pfeffer

**Für das Kalbsfilet:** Das Fleisch waschen, trockentupfen und in 2 ½ cm dicke Medaillons schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz mit angebrühtem Knoblauch erhitzen und die Filets kurz darin anbraten. Das Fleisch kräftig salzen, pfeffern und mit Kreuzkümmel bestreuen.

**Für die Tomaten-Granatapfel-Salsa:** Den Granatapfel vierteln und entkernen. Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Cherrytomaten und Peperoni fein würfeln. Die Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Limette waschen, abreiben, halbieren und mit auspressen.

Tomaten, Peperoni, Zwiebel, Knoblauch und Granatapfel mit Limettensaft und -abrieb verrühren. Zucker, Sherryessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer unterheben und mit gehackter Minze, Salz und Pfeffer etwa 10 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

**Für das Kalbstatar:** Das Kalbfilet waschen, trockentupfen und in kleine Würfel schneiden. Das Zitronengras mit dem Messerrücken anklopfen und in dünne Stücke schneiden. Thai-Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Zitronengrasscheiben mit Sweet-Chili-Sauce und Thai-Basilikum unter das Kalbstatar heben. Mit Limettensaft, Fischsauce, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Zitrus-Avocado-Salsa:** Von den Orangen einige Zesten reißen, schälen und das Fruchtfleisch filetieren. Die Avocado halbieren, entsteinen und das Fruchtfleisch herauslösen. Die Orangenfilets und die Avocado in feine Würfel schneiden. Die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft unter die Avocado-Orangen-Masse heben.

Die Frühlingszwiebel von der äußeren Schale befreien, putzen und in schräge Scheiben schneiden. Die Avocado-Salsa mit Frühlingszwiebeln, Sesamöl, Curry, feinen Knoblauchwürfeln, gehacktem Koriander, Balsamico, Honig, Salz und Pfeffer würzen.

Das Kalbsfilet mit Tomaten-Granatapfel-Salsa auf dem Teller anrichten. Die Zitrus-Avocado-Salsa in einem Anrichtering auf den Teller geben, das Kalbstatar daraufsetzen und servieren.

Sibylle Blötscher am 18. Januar 2018

# Kalb-Filet mit Basilikum-Petersilien-Pesto, Romanesco

## Für zwei Personen

### Für zweierlei Romanesco:

1 großer Romanesco (1 kg) 25 g Butter 1 EL Mandelblättchen  
Salz

### Für das Pesto:

$\frac{1}{2}$  Bund Basilikum  $\frac{1}{2}$  Bund glatte Petersilie 50 g Pinienkerne  
50 g Parmesan 6 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

### Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet 1 TL eingel. grüner Pfeffer 1 T rosa Pfefferbeeren  
1 EL Butteschmalz Salz Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Zweig Basilikum

### Für zweierlei Romanesco:

Romanesco putzen und in Röschen teilen. In einen Topf geben, knapp mit Salzwasser bedecken und aufkochen. Zugedeckt ca. 10 min. bissfest garen. In der Zwischenzeit das Pesto herstellen (s.u.).

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und wieder herausnehmen. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und so lange erhitzen bis die geschmolzene Butter eine hellbraune Farbe annimmt. Die gerösteten Mandelblättchen dazu geben.

Romanesco abgießen. Die Hälfte der Röschen in eine Schüssel geben und die braune Butter mit den Mandelblättchen unterheben.

Butter und Pesto zu den übrigen Romanescoröschen in den Topf geben und mit einem Stampfer zu Stampf zerkleinern.

### Für das Pesto:

Parmesan grob reiben. Basilikum, Petersilie, Pinienkerne, gerieben Parmesan und Olivenöl in eine hohe Schüssel geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet abspülen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Grüne und rosa Pfefferbeeren mit einem breiten Messerrücken zerdrücken und das Filet darin wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Filet darin bei starker Hitze ringsherum anbraten. Dann die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und weitere 8 - 10 min. braten, dabei öfter wenden.

Filet aus der Pfanne nehmen, in Alufolie wickeln und warm stellen.

### Für die Garnitur:

Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Basilikumblättchen garnieren und servieren.

Marieluise Baumeister am 11. Februar 2018

# Kalb-Filet mit Brokkoli, Grillkartoffeln, Safran-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	1 Knolle Knoblauch	3 Zweig frischer Thymian
Olivenöl	Butter	Salz, Pfeffer

### Für den Brokkoli:

1 Brokkoli	50 g Butter	Salz
------------	-------------	------

### Für die Grillkartoffeln:

5 festk. Kartoffeln	Olivenöl	Salz, Pfeffer
---------------------	----------	---------------

### Für die Safransauce:

200 ml trockener Weißwein	300 ml Gemüsefond	300 ml Sahne
1 TL Safranfäden	100 g Butter	Zucker, Salz, Pfeffer

### Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen.

Kalbsfilet in zwei Filets teilen und mit Pfeffer würzen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Kalbsfilets auf jeder Seite ca. 30 Sekunden anbraten. Knoblauchknolle horizontal halbieren und mit der Butter und dem Thymian in die Pfanne geben. Das Filet mit der Thymian- Butter übergießen. Fleisch salzen und im Ofen fertigbaren.

### Für den Brokkoli:

Aus dem Brokkoli 4 große Rosetten herausschneiden.

Salzwasser in einem Topf zum kochen bringen. Den Brokkoli ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Brokkoli abseihen und in Butter mit etwas Salz schwenken.

### Für die Grillkartoffeln:

Die Kartoffeln in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl beträufeln. Eine Grillpfanne erhitzen und die Grillkartoffeln so lange grillen, bis sie knusprig und goldbraun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Safransauce:

Topf erhitzen und den Weißwein darin aufkochen, bis der Alkohol verkocht ist. Gemüsefond und Sahne hinzugeießen, Safranfäden dazugeben. Salzen, pfeffern und zuckern. Etwa 15 Minuten aufkochen. Kalte Butter hinzugeben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Das Kalbsfilet mit Brokkoli, Grillkartoffeln und Safransauce auf Tellern anrichten und servieren.

Arvin Kalsi am 27. Juli 2017

# Kalb-Filet mit Gorgonzola-Pilz-Risotto

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	100 ml trockener Rotwein	3 EL kalte Butter
3 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für das Pilz-Risotto:

10 g getr. Steinpilze	150 g braune Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	100 g Risottoreis	30 g Gorgonzola
1 EL Butter	1 EL Butterschmalz	400 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

### Für das Kalbsfilet:

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Thymian abbrausen, trockenwedeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Thymian zugeben und das Fleisch darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und warm halten. Bratensatz mit Rotwein ablöschen, kurz aufkochen lassen. Pfanne vom Herd ziehen und kalte Butter einrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.

### Für das Pilz-Risotto:

Steinpilze in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Champignons putzen, säubern und halbieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Steinpilze ausdrücken und fein hacken. Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Champignons darin ca. 3 Minuten unter Wenden anbraten. Zwiebel und Knoblauch zugeben und bei schwacher Hitze glasig dünsten. Reis zufügen, kurz mit anschwitzen. Steinpilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nach und nach Brühe und Wein zugießen, dabei ab und zu umrühren. Nächste Portion Flüssigkeit immer erst zugießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen, fein hacken und mit der Butter unter das fertige Risotto rühren. Risotto vor dem Anrichten mit Gorgonzola bestreuen.

Kalbsfilet mit Pilz-Risotto und Gorgonzola auf Tellern anrichten, mit Petersilie garnieren und servieren.

Eike Baumgart am 03. August 2017

# Kalb-Filet mit Krabben-Weißwein-Soße und Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

2 Kalbsfilets, á 120 g                      Butterschmalz                      Salz, Pfeffer

**Für Krabben-Weißwein-Sauce:**

150 g Nordseekrabben                      150 g kleine Champignons                      400 g stückige Tomaten

1 Schalotte                      1 Knoblauchzehe                      200 ml Sahne

100 ml trockener Weißwein                      2 TL grüner Pfeffer                      Butterschmalz

Cayennepfeffer                      Zucker                      Salz, Pfeffer

**Für das Kartoffelrösti:**

200 g mehligkochende Kartoffeln                      1 Ei                      2 EL Mehl

Muskatnuss                      Rapsöl                      Salz, Pfeffer

**Für das Kalbsfilet:**

Das Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin scharf anbraten. Filet in der Pfanne ohne Hitze ruhen lassen und kurz dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für Krabben-Weißwein-Sauce:**

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Champignons putzen und vierteln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin anbraten. Schalotte und Knoblauch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die stückigen Tomaten hinzugeben und leicht reduzieren lassen. Sahne, grüner Pfeffer und Nordseekrabben hinzugeben und mit Cayennepfeffer, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce noch einmal 5 Minuten köcheln lassen.

**Für das Kartoffelrösti:**

Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Die Masse in ein frisches Geschirrtuch geben und kräftig ausdrücken. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit dem Ei vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Das Mehl hinzugeben. Die Kartoffel-Masse in vier Portionen in Rapsöl von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Die fertigen Kartoffelrösti auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.

Kalbsfilet mit tomatisierter Krabben-Weißwein-Sauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Nora Bärmann am 22. Januar 2018

# Kalb-Filet mit Rosmarin-Mirabellen und Röstkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Mirabellen:

200 g Mirabellen      3 Zweige Rosmarin      1 Zitrone, Abrieb  
1  $\frac{1}{2}$  EL Zucker      1 EL Butter

### Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 500 g      3 Knoblauchzehen      100 ml Kalbsfond  
3 Zweige Thymian      2 Zweige Rosmarin      1 TL Butter  
2 EL Butterschmalz      Salz      Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

100 g Frühkartoffeln      2 EL Butterschmalz       $\frac{1}{4}$  TL feines Salz

### Für die Mirabellen:

Mirabellen waschen und entsteinen. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Mirabellen zugeben und darin schwenken. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln zupfen. Mit Zitronenschale zu den Mirabellen geben und kurz ziehen lassen.

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet waschen, trocken tupfen und mit Küchengarn in Form binden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch abziehen und halbieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Das Filet darin rundherum ca. 8 Minuten kräftig anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Thymian zugeben und mitbraten. Filet in der Pfanne in den Ofen geben und ca. 10 Minuten garen.

Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit Kalbsfond aufgießen und etwas einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit etwas Butter zu einer Sauce aufmontieren.

### Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit reichlich Salzwasser 5 Minuten garen. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und trocknen. In ca.  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz ausbacken.

Das gebratene Kalbsfilet mit Rosmarin-Mirabellen und Röstkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Keisers-Krambrökers am 27. Februar 2017

# Kalb-Filet mit Sherry-Morchel-Soße und Kartoffel-Rösti

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

2 Kalbsfilets à 160 g  
20 g Butter

1 Zehe Knoblauch  
Olivenöl

1 Zweig Rosmarin  
Salz, Pfeffer

**Für die Sherry-Morchel-Sauce:**

100 g Morcheln  
1 TL Tomatenmark  
200 ml Kalbsfond  
Salz

20 g Butter  
 $\frac{1}{4}$  TL Zucker  
200 g Crème-double  
Pfeffer

1 Schalotte  
100 ml Sherry fino  
100 ml Rotwein

**Für den Kartoffelrösti:**

300 g mehligk. Kartoffeln  
Salz

$\frac{1}{2}$  TL Muskat  
Pfeffer

Butter

**Für das Kalbsfilet:**

Ofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Filet in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Auf einem Gitter im Ofen ca. 15 Minuten rosa garen. Die Kerntemperatur sollte 55 Grad betragen. Kurz vor dem Anrichten die Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch abziehen und angedrückt hinzugeben. Die Filets und Rosmarin dazugeben und das Fleisch darin aromatisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Sherry-Morchel-Sauce:**

Die Morcheln putzen. Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Butter in eine Sauteuse erhitzen und Schalotten und Morcheln darin kurz an sautieren. Die Morcheln wieder rausnehmen, leicht salzen und beiseite stellen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen und weiter erhitzen. Das Ganze mit Sherry und Rotwein ablöschen, mit Fond auffüllen und auf ein Viertel reduzieren. Die Hälfte der Morcheln und Creme double dazugeben und erhitzen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, abpassieren und im Mixer aufschlagen. Die restlichen Morcheln dazugeben.

**Für den Kartoffelrösti:**

Kartoffeln schälen, fein raspeln und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 3-4 Minuten ziehen lassen. Kartoffelmasse gut ausdrücken. In einer beschichteten Pfanne Butter erhitzen, die Kartoffelmasse darin verteilen und fest andrücken. Bei mittlerer Hitze goldbraun braten und nach ca. 10 Minuten wenden und kurz vor Ende mit etwas Butter aromatisieren.

Kalbsfilet mit Sherry-Morchel-Sauce und Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Erdinc Güzelol am 15. Juni 2017



# Kalb-Filet, Birnen-Mus, Gorgonzola-Soße und Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

300 g Kalbsfilet, am Stück    Olivenöl                    Salz, Pfeffer

**Für das Mus:**

2 Birnen (Williams)                    4 cl Birnengeist    3 EL Butter

**Für die Sauce:**

100 g weicher Gorgonzola    75 ml Sahne                    Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

300 g Drillinge                    30 g Butter                    Salz

**Für das Kalbsfilet:**

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen. Filet waschen, trocken tupfen und salzen und pfeffern. Knoblauch andrücken und Kräuter abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem mittleren Gitterrost ca. 15 Minuten zu Ende garen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.

**Für das Mus:**

Birnen waschen, schälen, halbieren, Gehäuse entfernen. Zwei Hälften grob würfeln und in einem Topf ca. 4 Minuten weich garen. Anschließend mit 2 cl Birnengeist mit dem Pürierstab zu einem Mus verarbeiten. Die anderen beiden Hälften, in einer Pfanne mit der Butter schwenken und mit dem übrigen Birnengeist ablöschen. Zuletzt durch ein feines Sieb streichen.

**Für die Sauce:**

Die Sahne in einem Topf aufkochen und den Käse in Stücken zugeben. So lange rühren, bis der Käse sich darin aufgelöst hat. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffeln:**

Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. Abgießen, abtropfen lassen und in einer Pfanne zusammen mit der Butter unter Wenden ca. 2 Minuten braten. Mit Salz würzen.

Kalbsfilet mit Birnenmus, Gorgonzola-Sauce und Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Alberto Wagner am 12. März 2018

# Kalb-Filet, Gemüse-Strudel, Birnen-Preiselbeer-Chutney

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet am Stück, 350 g	2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
2 EL Butter	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Strudel:

4 Filoteigstrudelblätter	1 festk. Kartoffel	1 Petersilienwurzel
150 g Rosenkohl	20 g Walnusskerne	20 g Speckscheiben
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	4 EL Sahne
1 Ei	1 EL Honig	1 EL Butter
3 EL Olivenöl	Chili	Salz, Pfeffer

### Für das Chutney:

1 Birne	2 Schalotten	2 EL Butter
2 EL Wildpreiselbeeren	1 Zimtstange	1 Zitrone
1 EL grober Senf	2 EL brauner Zucker	Chili

### Für das Fleisch:

Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch halbieren, andrücken.

Thymian abbrausen, trockenwedeln. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Kräuter und Knoblauch zugeben und das Filet darin unter Wenden ca. 2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten zu Ende garen. Herausnehmen und vor dem Servieren in Medaillons schneiden.

### Für den Strudel:

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kartoffel und Petersilienwurzel schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Speck ebenso würfeln. Rosenkohl putzen, waschen und in Viertel schneiden. Butter, Honig in einer Pfanne erhitzen und Nüsse darin karamellisieren. Mit Chili würzen und zum Garnieren beiseitestellen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel- und Petersilienwurzelwürfel sowie Rosenkohl zugeben und darin ca. 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse, bis auf zwei zum Garnieren, untermengen. 2 EL Sahne und 1 Ei verrühren, unter das Gemüse mengen. Das erste Filoteigblatt mit 1 EL Olivenöl und 1 EL Sahne bestreichen, ein zweites Filoteigblatt darauflegen, Gemüsemischung darauf verteilen, zu einem kleinen Strudel zusammenrollen. Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.

### Für das Chutney:

Birne waschen, halbieren, Kerngehäuse herausschneiden und Birnenhälften in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen, Birnen, Schalotten, Zimtstange und Preiselbeeren zugeben. Chutney ca. 5 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen. Mit Chili und Senf abschmecken. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb abreiben und ebenso untermengen.

Kalbsfilet mit Gemüse-Strudel und Birnen-Chutney auf Tellern anrichten, mit Walnüssen garnieren und servieren.

Luitgard Rühmann am 06. Dezember 2017



# Kalb-Filet, Morchel-Rahm-Soße, grüner Spargel, Knöpfe

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbsfilet:**

1 Kalbsfilet à 300 g	200 g Morcheln	1 Zwiebel
1 Zitrone (Saft)	250 ml Kalbsfond	1/8 L Weißwein
250 g Sahne	1 TL Maizena	1 Zweig Estragon
1 Lorbeerblatt	2 EL Butter	1 EL Butterschmalz
50 g Erbsensprossen	Cognac	Salz, Pfeffer

**Für Knöpfe und Spargel:**

200 g grüner Spargel	300 g Mehl	4 Eier
100 ml Wasser	Salz	Eiswasser

**Für das Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce:**

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Kalbsfilet in Steaks schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und scharf in Butterschmalz in einer Pfanne anbraten. Anschließend im Backofen backen. Für die Sauce Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Im Bratensatz Morcheln und Zwiebeln anschwitzen mit Estragon, dem Lorbeerblatt und Maizena abschmecken und mit Weißwein ablöschen, bis er verdunstet ist. Sahne, Butter, Kalbsfond und etwas Zitronensaft dazu geben und reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Cognac abschmecken.

**Für die Knöpfe und den Spargel:**

Mehl, Eier, Salz und Wasser zu einem Teig verrühren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und mit einem Spätzle Brett die Spätzle ins kochende Wasser scharben.

In einer Pfanne den grünen Spargel mit etwas Öl anbraten, nach dem Braten kurz in Eiswasser geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsfilet mit Morchelrahmsauce, grünem Spargel und Knöpfle auf Tellern anrichten, mit Sprossen dekorieren und servieren.

Dolores Gächter-Ritter am 20. März 2017

# Kalb-Filet, Morcheln, Himbeeren, Jus, Serrano-Chip

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 200 g	1 EL Butter	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 TL Cubebenpfeffer	2 Stangen Langpfeffer
1 Prise grobes Himbeersalz	Salz	Pfeffer

### Für die Trüffel-Jus:

30 g Sahne	1 EL Butter	Mehlbutter
100 ml weißer Süßwein	50 ml roter Portwein	200 ml Geflügelfond
50 g Sommertrüffel	Salz	Pfeffer

### Für die Farce:

50 g Kalbsfilet	$\frac{1}{4}$ Ei	10 ml Sahne
1 Spritzer Limettensaft	20 g Sommertrüffel	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für den Serrano-Chip:

1 Scheibe Serranoschinken	1 Prise Chilipulver
---------------------------	---------------------

### Für die Himbeeren:

125 g Himbeeren	3 TL Agavendicksaft	$\frac{1}{2}$ TL dunkler Balsamico
$\frac{1}{2}$ TL Himbeeressig	Salz	Pfeffer

### Für den Toast:

2 Scheiben Vollkorntoastbrot	2 Zehen Knoblauch	1 TL Butter
1 Prise Kokosblütenzucker	Salz	

### Für die Morcheln:

30 g getrocknete Morcheln	1 Zehe Knoblauch	2 TL Butter
Salz		

### Zum Anrichten:

1 Kästchen Kresse
-------------------

## Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 120 Grad Heißluft vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und parieren. Den Cubebenpfeffer, Pippali Pfeffer, Schwarzen Pfeffer und Salz in einem Mörser zerkleinern und das Kalbsfilet damit einreiben. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Das Filet mit den Kräutern und der Butter in einen Vakuumbbeutel geben und im Ofen für 20 Minuten garen. Zum Schluss kurz anbraten. Aufschneiden und das Himbeersalz auf die Schnittfläche geben.

## Für die Trüffel-Jus:

Den Süßwein und den Portwein in einen Topf geben und einreduzieren lassen. Anschließend mit Geflügelfond aufgießen und wieder einreduzieren lassen. Den Trüffel kleinschneiden und mit etwas Butter in die Jus geben. Mit Sahne verfeinern und die Jus mit Mehl und Butter abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Für die Farce:

Den Trüffel hobeln und in etwas Butter leicht erwärmen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Das Ei trennen und die Hälfte des Kalbsfilets mit der Sahne zu einer homogenen Masse pürieren. Den Trüffel hinzugeben. Die Limette halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und kalt stellen.

## Für den Serrano-Chip:

Den Serranoschinken mit Chilipulver würzen und im Backofen knusprig ausbacken.

**Für die Himbeeren:**

Himbeeren, Agavendicksaft, Balsamico, Himbeeressig, Salz und Pfeffer vermengen, fein pürieren und durch ein Sieb streichen.

**Für den Toast:**

Die Knoblauchzehen abziehen und andrücken. Den Toast mit einem Nudelholz auswälzen und in einer Pfanne mit dem Knoblauch sanft braten. Mit Kokosblütenzucker und Salz abschmecken. Zum Schluss mit der Farce bestreichen und nochmal 1 Minute von jeder Seite braten. Butter dazugeben.

**Für die Morcheln:**

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Knoblauch abziehen. Die Knoblauchzehe und die Morcheln darin schwenken. Mit Salz abschmecken.

**Zum Anrichten:**

Inside-out Burger: Das Kalbsfilet, das Toast mit der Farce, die Trüffel-Jus, die Morcheln und den Serrano-Chip auf einem Teller stapeln, mit Kresse und den Himbeeren garnieren und servieren.

Lena Ringwald am 23. Oktober 2017

# Kalb-Filet, Morchelrahm, Kartoffel-Stampf, Spargel-Gemüse

## Für zwei Personen

### Für das Filet:

400 g Kalbsfilet	1 Knoblauchzehe	3 Zweige Rosmarin
20 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für den Morchelrahm:

20 g getr. Spitzmorcheln	2 Schalotten	20 g kalte Butter
250 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein	100 ml Marsala
2 Zweige Thymian	2 Zweige Estragon	2 Zweige Majoran
1 TL gemahlener Piment	Worcestersauce	Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für das Kartoffel-Stampf:

200 g festkochende Kartoffeln	200 g Knollensellerie	1 Stange Lauch
1 Knoblauchzehe	200 ml Sahne	100 ml Milch
10 g Butter	2 Zweige Majoran	3 Stiele glatte Petersilie
20 g Butterschmalz	Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

### Für das Gemüse:

250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel	4 kleine Möhren (mit Strunk)
1 Schalotte	100 ml Marsala	3 Stiele glatte Petersilie
20 g Butterschmalz	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für das Filet:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und Knoblauch abziehen. Rosmarinzwige und Knoblauch zur Pfanne geben. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und im Ofen 25min im Ofen auf dem Rost fertig garen.

Herausnehmen und einige Minuten in Alufolie ruhen lassen. In Tranchen aufschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Morchelrahm:

Die Spitzmorcheln durch einen Kaffeefilter sieben und den Sud auffangen. Die Morcheln großzügig waschen und abtropfen lassen.

Schalotten abziehen, fein hacken und Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten glasig andünsten, Morcheln hinzugeben und mit Weißwein und Marsala ablöschen. Sahne hinzugeben. Majoran, Thymian und Estragon abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Piment Worcestersauce, Zucker, Salz, Pfeffer, Thymian, Estragon und Majoran abschmecken und köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren mit kalter Butter aufmontieren.

### Für das Kartoffel-Stampf:

Die Kartoffeln und Sellerie schälen, würfeln und Salzwasser in einem Topf erhitzen. Kartoffel- und Selleriewürfel für ca. 10 Minuten gar kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Lauch waschen, trocken tupfen, von den äußeren Blättern befreien, Strunk entfernen und in kleine Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Lauch glasig andünsten. Nach ca. 5 Minuten Kartoffeln, Sellerie, etwas Sahne und Milch hinzugeben und kräftig stampfen. Solange Sahne hinzugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Majoran und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Muskatnuss, Majoran, Petersilie, Muskatnuss, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben noch Butter hinzugeben.

### Für das Gemüse:

Den Spargel waschen und trocken tupfen. Die Enden entfernen und ein Drittel des weißen Spargels schälen. Spargelstangen halbieren und in gleich lange Teile schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel glasig dünsten. Möhren schälen, das Grün kürzen und zu der Schalotte in die Pfanne geben. Erst den weißen und einige Zeit später den grünen Spargel hinzugeben. Mit etwas Zucker karamellisieren lassen und mit Marsala ablöschen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mareike Kuhl am 11. Juni 2018



# Kalb-Filet, Preiselbeer-Soße, Rosenkohl, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet, am Stück	2 Knoblauchzehen	3 Thymianzweige
Salz	Pfeffer	

### Für die Preiselbeer-Sauce:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	150 ml Rotwein
250 ml Rinderfond	20 g Butter	5 EL Wildpreiselbeeren
Salz	Pfeffer	

### Für das Püree:

100 g mehligk. Kartoffeln	250 g Petersilienwurzeln	100 ml Milch
50 ml Sahne	150 g Butter	Salz, Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	40 g Walnüsse	2 EL Zucker
100 g Butter	150 ml Gemüfefond	Salz, Pfeffer

### Für das Kalbsfilet:

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitzen vorheizen.

Filet waschen, trocken tupfen und salzen und pfeffern. Knoblauch andrücken und Kräuter abrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne Olivenöl mit den Kräutern sowie dem Knoblauch erhitzen und das Fleisch darin unter Wenden ca. 3 Minuten kräftig anbraten. Im vorgeheizten Backofen auf dem mittleren Gitterrost ca. 15 Minuten zu Ende garen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Anrichten in Tranchen schneiden.

### Für die Preiselbeer-Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In derselben Pfanne vom Fleisch die Zwiebel- und Knoblauchwürfel glasig anschwitzen. Mit Rotwein und Fond ablöschen und einreduzieren lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit kalter Butter montieren. Zum Schluss die Wildpreiselbeeren hinzugeben. Und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für das Püree:

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Petersilienwurzeln putzen, schälen und je nach Größe halbieren. Petersilienwurzeln nach ca. 7 Minuten zu den Kartoffeln zugeben und ebenso darin weich kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Milch, Sahne und Butter in einem Topf erhitzen, Petersilienwurzeln und Kartoffeln zugeben und alles mit dem Pürrierstab zu einer cremigen Konsistenz mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Rosenkohl:

Walnüsse grob hacken und in 50 g Butter und dem Zucker leicht karamellisieren lassen. Herausnehmen und beiseitestellen. Rosenkohl putzen, waschen und in einzelne Blätter lösen. Die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen, den Rosenkohl darin schwenken, mit Fond aufgießen und kurz köcheln lassen. Nüsse wieder zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbsfilet mit Preiselbeer-Sauce, gebratenem Rosenkohl und Petersilienwurzel-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Sascha Weidig am 06. Dezember 2017

# Kalb-Filet, Spitzkohl, Speck, Weintrauben, Pfefferschaum

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

400 g Kalbsfilet	150 ml Madeira	150 ml trockener Rotwein
200 ml Kalbsfond	1 TL tasmanischer Pfeffer	1 TL Speisestärke
Meersalz		

### Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 TL gemahlener Kümmel	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

### Für die Weintrauben:

40 g Speck, dünne Scheiben	100 g große Weintrauben	15 g brauner Zucker
1 EL Butter		

### Für den Pfefferschaum:

1 Zitrone	100 ml Milch	1 TL Senfsaat
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Pfefferkörner	1 TL Orangensalz

### Für das Kalbsfilet:

Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Madeira, Rotwein und Kalbsfond in einen Topf geben und die Flüssigkeit um 2/3 einkochen. Den tasmanischen Pfeffer fein mörsern und zugeben. Stärke mit 1 EL Wasser glatt rühren, anrühren und die Reduktion mit der Stärke binden, dickflüssig einkochen. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, parieren und in 4 Medaillons portionieren. Die Medaillons in einer Pfanne von allen Seiten gleichmäßig anbraten, auf ein Gitter setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 6 Minuten fertig garen. Dann herausnehmen, mit Alufolie abdecken und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit etwas Kalbsfond ablöschen und später zum übriggebliebenen Lack geben. Den Ofen auf Oberhitze umschalten. Die Medaillons mit der eingekochten Madeira-Rotwein-Reduktion gleichmäßig auf einer Seite einpinseln, mit dieser Seite nach oben im Ofen auf dem Gitterrost kurz gratinieren. Mit Meersalz würzen.

### Für den Spitzkohl:

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen. Spitzkohl halbieren, den Strunk entfernen, in feine Streifen schneiden.

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einer tiefen Pfanne mit Rapsöl farblos anschwitzen, Spitzkohl zugeben, salzen und bei milder Hitze bissfest andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken.

### Für die Weintrauben:

Die Weintrauben halbieren, mit einem Kugelausstecher das Fruchtfleisch herauslösen. Den Bacon in einer Pfanne knusprig auslassen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne den Zucker hellbraun karamellisieren lassen, die Trauben und die Butter zugeben und kurz einkochen lassen.

### Für den Pfefferschaum:

Senfsaat und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten und in einem Mörser zerstoßen. Zitronenschalenabrieb in Zesten abreiben. Milch, Abrieb und Senf-Pfeffer-Saat in einem Milchaufschäumer geben und schäumen. Mit Salz abschmecken.

Lackiertes Kalbsfilet mit Spitzkohl, Speck, Weintrauben und Pfefferschaum auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Trentin am 25. September 2017

# Kalb-Filet, Zwiebel-Speck-Soße, Kartoffel-Stampf, Salat

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsfilet:

300 g Kalbsfilet, am Stück	3 EL Butter	3 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

80 g Frühstücksspeck	2 Zwiebeln	1 EL Mehl
100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
3 Zweige Thymian	3 EL Butter	Salz, Pfeffer

### Für den Stampf:

250 g mehligk. Kartoffeln	170 g Rosenkohl	80 g Butter
80 ml Sahne	80 ml Milch	Salz

### Für den Mangold-Salat:

100 g roter Mangold	20 g Walnusskerne	$\frac{1}{2}$ Birne
1 EL Weißweinessig	1TL Senf	1 Zitrone
2 EL Olivenöl		

### Für das Kalbsfilet:

Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Thymian zugeben und das Fleisch darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und für ca. 10 Minuten auf den mittleren Gitterrost in den vorgeheizten Ofen legen. Herausnehmen und vor dem Servieren in Tranchen schneiden.

### Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen, fein hacken und in der Butter glasig anschwitzen.

Speck in Scheiben schneiden, zugeben und ca. 2 Minuten braten. Mit Mehl bestäuben und mit Wein, Sahne und Fond aufgießen. Sauce ca. 5 Minuten einreduzieren lassen. In der Zwischenzeit Thymian abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen, grob hacken und unterrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Stampf:

Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Rosenkohl putzen vierteln und in einem Mix aus Butter, Sahne und Milch weich kochen. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen und zu dem Rosenkohl zugeben. Alles fein stampfen und mit Salz würzen.

### Für den Mangold-Salat:

Mangold putzen, waschen, Blätter in hauchdünne Streifen schneiden.

Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Birne halbieren, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Senf, Honig, Öl und Essig zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Nüsse grob hacken, mit dem Mangold, den Birnenwürfeln in eine Schüssel geben. Dressing vorsichtig untermengen. Eventuell nochmals nachwürzen.

Kalbsfilet mit Zwiebel-Speck-Sauce, Rosenkohl-Kartoffelstampf und Mangold-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Regine Wroblewski am 06. Dezember 2017

# Kalb-Geschnetzeltes, Salbei-Wermut-Soße, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Kalbgeschnetzelte:

400 g Kalbsnuss                      2 EL Mehl                      2 EL Butter  
1 Stängel Salbei, frisch

### Für die Sauce:

1 EL Butter                       $\frac{1}{2}$  Zwiebel                       $\frac{1}{2}$  Knoblauchzehe  
 $\frac{1}{2}$  TL Tomatenmark              100 ml Wermut, herb      100 ml Kalbsfond  
100 ml Sahne                      1 Stängel Salbei              Salz, Pfeffer, Salbei

### Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffeln      25 g Butter                      100 ml Milch  
25 ml Sahne                      Muskat                      weißer Pfeffer, Salz

### Für das Gemüse:

2 Karotten                       $\frac{1}{2}$  Brokkoli                      100 ml Gemüsefond  
1 EL Butter                      1 Knoblauchzehe              Salz

### Für das Kalbgeschnetzelte:

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbfilet waschen, trocken tupfen, feine Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne Butter erhitzen. Den Salbei darin anbraten, herausnehmen und zum Garnieren zur Seite stellen. In derselben Pfanne portionsweise das Fleisch rundherum gut anbraten. Hitze reduzieren. Das Fleisch herausnehmen und im Ofen warm halten.

### Für die Sauce:

In die Pfanne mit dem Kalbssud etwas Butter hineingeben. Zwiebeln schälen und fein würfeln, in der Pfanne anschwitzen. Knoblauch abziehen, hacken und mit in die Pfanne geben. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitdämpfen. Wermut und Fond dazugießen. Sahne zugeben und kurz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Salbeiblätter kurz in die Sauce geben, später Sauce durch ein Sieb passieren.

### Für das Kartoffelpüree:

In einem Topf Salzwasser zum Sieden bringen.

Kartoffeln schälen, vierteln und in das Salzwasser geben. Bei mittlerer Hitze circa 15 min. weichkochen. Abtropfen lassen und anschließend durch die Kartoffelpresse geben. Direkt in einen warmen Topf geben und darin warmhalten.

Milch in einem Topf erwärmen. Danach diese mit Sahne und Butter mit einem Schneebesen einrühren. Solange rühren, bis die Kartoffelmasse eine luftig-lockere Konsistenz angenommen hat. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

### Für das Gemüse:

Karotten schälen und in ca. 0,5 cm große Scheiben schneiden. In einem Topf den Gemüsefond aufkochen, Karotten darin zugedeckt weich kochen. Brokkoli in Röschen schneiden, einen neuen Topf mit Wasser aufkochen, sehr gut salzen. Darin den Brokkoli weichkochen, anschließend abgießen.

Vor dem Servieren in einer Pfanne Butter schmelzen, Knoblauch fein schneiden und darin andünsten. Karotten darin wenden.

Das Kalbgeschnetzelte mit dem Kartoffelpüree und Gemüse auf Tellern anrichten, Sauce über das Fleisch geben, mit Salbeiblättern garnieren und servieren.

Rahel Hein am 30. Januar 2017

# Kalb-Gulasch, Kräuterseitlinge, Kartoffel-Püree

## Für zwei Personen

### Für das Gulasch:

1 Kalbsfilet à 200 g	200 g Kalbsfleisch	150 g Kräuterseitlinge
50 g getrocknete Steinpilze	100 g Speck	1 rote Paprika
$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	1 Karotte	3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	200 ml Kalbsfond	100 ml trockener Weißwein
$\frac{1}{4}$ TL Piment	Salz	Pfeffer

### Für das Püree:

6 Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Steckrübe	50 ml Sahne
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:** 3 Zweige glatte Petersilie

### Für das Gulasch:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Getrocknete Pilze in einer Schüssel mit Wasser quellen lassen.

Zwiebeln, Knoblauch, Pilze und Speck in einer Pfanne scharf anbraten. Kalbsfilet waschen, trockentupfen und grob würfeln. In die Pfanne geben und sieben Minuten mitrösten. Warmstellen. Mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond auffüllen.

Paprika in einem Topf mit heißem Wasser drei Minuten blanchieren, Haut abziehen, Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Sellerie und Karotte schälen und klein schneiden. Gewürfeltes Schulterfleisch mit Paprika, Sellerie, Karotte, Piment, Salz und Pfeffer circa 20 Minuten schmoren lassen.

Mit dem kräftigen Fond den Gulaschansatz angießen und kurz reduzieren lassen.

### Für das Püree:

Kartoffeln und Steckrübe schälen und in kleine Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser circa acht Minuten gar kochen. Wasser abgießen und mittels eines Stampfers mit Sahne und Butter zu einem cremigen Püree verarbeiten. Püree mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken.

Das Kalbsgulasch zusammen mit dem Kartoffel-Steckrüben-Püree auf einem Teller anrichten. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Rebecca Stüven am 12. Januar 2017

# Kalb-Involtini, Oliven-Soße, Basilikum-Schaum, Blini

## Für zwei Personen

### Für die Involtini:

1 Kalbsfilet à 400 g	2 Ochsenherztomaten	2 Büffelmozzarella
4 Scheiben Parmaschinken	4 Scheiben Lardo	3 Zweige Rosmarin
3 Zweige Thymian	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

8 Cocktailtomaten	50 g Taggiasca-Oliven	200 ml trockener Weißwein
200 g passierte Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
Butterschmalz	3 EL Olivenöl	

### Für die Parmesanblini:

75 g Parmesan	3 Eier	4 EL Mehl
1 TL Backpulver	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für den Basilikumschaum:

125 ml Milch	4 Zweige Basilikum	1 TL Sojaleicithin
--------------	--------------------	--------------------

### Für die Involtini:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Filet gut säubern und von den Sehnen befreien. 4 kleine Steaks abschneiden und in heißem Butterschmalz etwa 1 Minute scharf anbraten und im Ofen warm halten.

Je eine Scheibe Lardo auf das Fleisch im Ofen legen, so dass der Lardo etwas dahin schmelzen kann. Mit gehacktem Basilikum, Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Sauce:

In das verbliebene Fett eine klein gewürfelte Schalotte und den Knoblauch ein wenig glasig andünsten Rosmarin und Thymian im Ganzen dazugeben, alles gut würzen und mit Wein ablöschen.

Die Oliven in Scheiben schneiden und mit den passierten Tomaten zu dem Wein geben. Den Mozzarella und die Tomaten in etwas dickere Scheiben schneiden. Auf jeweils eine Tomaten- und Mozzarellascheibe legen und im Ofen mit etwas Olivenöl ein wenig schmelzen lassen.

### Für die Parmesanblini:

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und diesen mit Eiern, Mehl, Backpulver, Salz und Pfeffer würzen.

In einer Pfanne mit reichlich Butterschmalz kleine Blini goldbraun ausbacken.

### Für den Basilikumschaum:

Basilikum und Milch in einem Standmixer kräftig aufmixen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ilona Chaudhry am 30. Juli 2018

# Kalb-Jägerschnitzel mit Gewürzbutter, Pfifferling-Ragout

**Für zwei Personen**

**Für das Jägerschnitzel:**

1 Kalbsfilet à 300 g	100 g feines Kalbsbrät	10 Champignons
1 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

**Für die Pfifferlinge:**

200 g Pfifferlinge	½ Zwiebel	½ Apfel
100 ml Lammfond	10 ml Calvados	1 TL Honig
Salz	Pfeffer	

**Für die Gewürzbutter:**

2 Schalotten	1 Orange	60 g Butter
1 TL Wildgewürz		

**Für den Kartoffel-Stampf:**

12 Bamberger Hörnchen	100 g geröstete Haselnüsse	2 EL Haselnussöl
60 g Butter	Salz	

**Für das Jägerschnitzel:**

Das Kalbsfilet in fingerdicke Tranchen schneiden und mit der flachen Seite des Messers etwas platt drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit dem Kalbsbrät 2 mm dick bestreichen. Champignons mit einer Pilzbürste abbürsten und in möglichst dünne Scheiben schneiden und schuppenartig die mit Brät bestrichene Seite des Filets engmaschig mit den Pilzen belegen. Eine große Pfanne mit Butterschmalz ausreiben, die Schnitzel mit der Pilzseite nach unten hineinlegen und bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten anbraten. Die Schnitzel einmal vorsichtig wenden und von der Fleischseite nochmals 1 Minute anbraten.

**Für die Pfifferlinge:**

Den Apfel entkernen, vierteln und in Spalten schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten und in der Pfanne, in der zuvor das Lamm gebraten wurde, die Pfifferlinge scharf anbraten. Pilze herausnehmen und die Zwiebeln und Äpfel in der selben Pfanne anschwitzen. Mit Calvados und Lammfond ablöschen. Reduzieren lassen und Pfifferlinge wieder dazugeben. Honig hinzufügen und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Gewürz-Orangenbutter:**

Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Orange sorgfältig schälen und mit einem kleinen Messer die Filets herausschneiden. In der Bratpfanne Butter aufschäumen lassen. Schalotten und Orangenfilets zugeben und Wildgewürz einrieseln lassen und kurz in aufschäumender Butter schwenken.

**Für den Kartoffel-Stampf:**

Die Kartoffeln schälen, in einen Topf mit kochendem Wasser geben und etwa 13 Minuten gar kochen. Die gerösteten Haselnüsse grob hacken. Das Wasser abgießen, Kartoffeln in einem Topf mit einem Stampfer grob zerdrücken, mit Butter, gehackten Haselnüssen und Haselnussöl vermischen und mit Salz abschmecken.

Das Jägerschnitzel auf Tellern anrichten, mit den Pfifferlingen bedecken, mit Thymian garnieren und servieren.

Niclas Ramelli am 06. September 2017

# Kalb-Kotelett mit grünen Bohnen, Buchenpilzen und Knöpfle

## Für zwei Personen

### Für die Koteletts:

400 g Stiel-Kalbskotelett	5 Scheiben Toast	4 Knoblauchzehen
8 Schalotten	1 Ei	50 g Butter
3 EL Butterschmalz	1 TL feines Salz	

### Für die Sauce:

500 ml Kalbsfond	1 Karotte	1 Stange Lauch
1 Schalotte	20 g Butter	Salz, Pfeffer

### Für die Knöpfle:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
1 EL Butter	75 ml Mineralwasser	1 Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ Prise feines Salz		

### Für die Bohnen mit Pilzen:

300 g Bohnen	200 g Buchenpilze	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Koteletts:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit Butter andünsten. Knoblauch im Mörser mit Salz vermengen und zu den Schalotten geben. Das Ei trennen und den Toast entrinden und würfeln. Senf, Eigelb und Toastwürfel hinzugeben und vermengen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und entlang der Stiele teilen. Kalbskotelett in einer Pfanne mit Butterschmalz ca. 3 Minuten auf beiden Seiten scharf anbraten. 1 TL der Schalottenmasse auf die Koteletts verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten garen lassen.

### Für die Sauce:

Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Lauch, von der äußeren Schale befreien und in Ringe schneiden. Schalotte abziehen und kleinschneiden. Mit Rotwein ablöschen und Kalbsfond angießen. 20 Minuten reduzieren lassen, durch ein Sieb gießen und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Knöpfle:

Das Mehl, Grieß, Eier, Mineralwasser und Muskat in einer Schüssel zu einem glatten Teig schlagen. Mit etwas Salz würzen. Die Knöpfle über einem Knöpflebrett in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und solange kochen bis sie aufsteigen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen. Knöpfle in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter nachbraten. **Für die Bohnen mit Pilzen:**

Bohnen putzen und in Salzwasser balancieren. Anschließend in Eiswasser kühlen. Pilze putzen. Beides in Butter in Pfanne garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbskotelett mit grünen Bohnen, Buchenpilzen und Knöpfle mit Soß' auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 13. Februar 2017



# Kalb-Kotelett mit Risi-Bisi und glacierten Karotten

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbskotelett:**

2 Kalbskotelett, 200 g	5 Blätter Salbei	4 EL Butter
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Risi-Bisi:**

1 Schalotte	185 g Basmati-Reis	500 ml Gemüsefond
50 g Erbsen	2 EL trockenen Weißwein	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für die Karotten:**

200 g. Babykarotten (mit Grün)	5 EL Butter	3 EL trockener Weißwein
1 EL flüssigen Honig	Salz	Pfeffer

**Für das Kalbskotelett:**

Das Kalbskotelett waschen und trocken tupfen. In einer heißen Pfanne in Butter und Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und zu den Koteletts geben und die Butter hinzufügen. 15 Minuten weiter leicht braten lassen. Dann herausnehmen und warm stellen.

**Für das Risi-Bisi:**

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Basmati-Reis zugeben und mit 2 EL Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der doppelten Reismenge Gemüsefond aufgießen. Nach ca. 10 Minuten Erbsen dazugeben und auf kleiner Stufe halb zugedeckt dünsten lassen.

**Für die Karotten:**

Die Karotten putzen und schälen, einen kleinen Teil des Grüns stehen lassen. In einer Pfanne in heißer Butter andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig zugeben und offen dünsten lassen. Nach 20 min sollte fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein.

Das Kalbskotelett mit Risi-Bisi und glacierten Karotten auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Krottendorfer am 20. Juli 2017

# Kalb-Kotelett mit Senfsaat-Gremolada, Landbrot-Croûtons

## Für zwei Personen

### Für die Koteletts:

2 Kalbskoteletts à 300 g	2 Zweige Thymian	1 Zimtstange
2 Gewürznelken	4 Pimentkörner	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Gremolata:

1 EL Senfsaat	1 Knoblauchzehe	4 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Koriander	2 EL Rapsöl	1 Msp. Piment-d'Espelette
$\frac{1}{4}$ TL grobes Meersalz		

### Für die Pfannencroûtons:

2 Scheiben Sauerteigbrot	2 EL Butter
--------------------------	-------------

### Für den Gurkensalat:

1 Gurke	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 EL Feigensenf
3 EL weißer Balsamico	6 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

### Für das Sorbet:

600 g Birnen, (Dose)	2 reife Birnen	1 Zitrone, Saft
50 ml Birnenlikör	200 g Zucker	200 ml Wasser
2 EL Zucker	100 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

### Für die Koteletts:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Koteletts waschen, trockentupfen und dünn mit Öl bestreichen. Auf dem heißen Grill oder einer stark erhitzten Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten. Im Ofen 20 Minuten fertig garen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen und Thymian mit Zimt, Nelken und Piment dazugeben und das Fleisch kurz nachbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Gremolata:

Senfsaat ohne Fett in einer Pfanne bei niedriger Hitze rösten. Dann fein mahlen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und etwas Schale fein abraspeln.

Rapsöl, Senfsaat, Zitronenschale, Knoblauch und Kräuter verrühren. Mit etwas Meersalz und Piment d'Espelette würzen.

### Für die Pfannencroûtons:

Brote in ca. 2 cm Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne langsam knusprig braten.

### Für den Gurkensalat:

Für die Vinaigrette Senf, Essig, Öl aufschlagen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und in die Vinaigrette geben.

Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Nun die halben Gurkenstangen in dünne Streifen schneiden.

Mit der Vinaigrette übergießen und etwas ziehen lassen.

### Für das Sorbet:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die eingemachten Birnen abtropfen und im Standmixer pürieren. Zucker und Wasser aufkochen. Zitronensaft und Birnengeist zugeben und etwas erkalten lassen. Birnen unter mixen und in die Eismaschine geben. 2 EL Zucker leicht karamellisieren und mit Weißwein ablöschen.

Zitronensaft und Vanille dazugeben. Birnen schälen und in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. In die

Weißweinlösung geben und leicht garen. Die Birnenstücke sollten noch Biss haben.  
Eine hauchdünne Birnenscheibe von beiden Seiten mit Zucker bestreuen und auf Backpapier im Ofen zu einem Birnenchip backen.  
Das Birnenragout in ein Glas geben. Eine Kugel Birnensorbet auf das Ragout setzen und mit dem Birnenchip garnieren.  
Das gegrillte Kalbskotelett mit Senfsaat-Gremolada, Landbrot-Croûtons, Gurken-Dill-Salat und Birnen-Sorbet auf Tellern anrichten und servieren.

Gottfried Mühling am 22. August 2017

## **Kalb-Kotelett, Salbei-Kapern-Butter, Kartoffeln, Chicorée**

### **Für zwei Personen**

#### **Für das Kalbskotelett:**

2 dicke Scheiben Kalbskotelett	20 g große Kapernäpfel	2 Zweige Salbei
4 EL Butter	Salz	Pfeffer

#### **Für die Schwenkkartoffeln:**

400 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-------------------------	--------------------------------------	-------------------------

#### **Für den gebratenen Chicorée:**

1 Chicorée	1 EL Zucker	1 EL heller Balsamicoessig
Olivenöl	Salz	

### **Für das Kalbskotelett in Salbei-Kapern-Butter:**

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbskoteletts waschen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen, die Butter schmelzen lassen, die Koteletts hinzugeben und jede Seite ca. 3 Minuten anbraten. Den Salbei abbrausen, trockenwedeln, und Blättchen von den Stielen zupfen. Salbei und Kapernäpfel sowohl in Ringen, als auch ganz in die Pfanne geben und mit garen. Mit einem Löffel von Zeit zu Zeit die Koteletts mit Butter aus der Pfanne übergießen. Die Kalbskoteletts aus der Pfanne entnehmen und auf einen Teller für ca. 15 Minuten (je nach Dicke) in den vorgeheizten Ofen geben. SalbeiKapernbutter in der Pfanne auf kleinster Hitze weiterziehen lassen.

### **Für die Schwenkkartoffeln:**

Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in einem Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Etwa 10-15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Auf die Kartoffeln in der Pfanne geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Für den gebratenen Chicorée:**

Den Chicorée waschen und trocknen. In einer Pfanne mit Olivenöl auf mittlerer Hitze anbraten. Zucker drüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz würzen und ca. 2 Minuten bissfest braten. Aus der Pfanne nehmen und ein paar Tropfen Balsamicoessig vorsichtig darüber träufeln.

Kalbskotelett mit Salbei-Kapern-Butter, gebratenem Chicorée und Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Breckner am 12. April 2018

# Kalb-Medaillon mit Wasabi-Crème-fraîche, Spargel, Chips

## Für zwei Personen

### Für den Spargel:

500 g grüner Spargel  
Salz

1 TL Zucker

2 EL Butter

### Für den Chip:

50 g Serranoschinken in Scheiben

### Für das pochierte Kalb:

1 Kalbsfilet à 400 g

500 ml Rote-Bete-Saft

50 g Butter

2 Zweige Rosmarin

neutrales Pflanzenöl

Meersalz, Pfeffer

### Für die Wasabi-Crème-fraîche:

1 EL Wasabipaste

6 EL Crème-fraîche

1 EL Match-Tee

1 TL Honig

4 gefriergetrocknete Himbeeren Salz, Pfeffer

### Für den Spargel:

Den Spargel im unteren Drittel schälen und in einem Topf mit gezuckertem Salzwasser blanchieren. Den Spargel in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter, Zucker und Salz schwenken.

### Für den Chip:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Schinken halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten.

Für 10 Minuten in den Ofen geben und kross ausbacken.

### Für das pochierte Kalb:

Das Kalbsfilet waschen, trocknen und in 4 Stücke teilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Öl kurz anbraten. Das Fleisch in einen Vakuumbbeutel geben, Butter Rosmarin und Rote-Bete-Saft hinzugeben und den Beutel verschweißen. Das Fleisch im Sous-vide-Garer etwa 20 Minuten garen.

### Für die Wasabi-Crème-fraîche:

Die Crème fraîche mit Wasabi, Matcha-Tee, Honig, Salz und Pfeffer mischen.

Die Wasabi-Crème-fraîche auf den Teller ziehen. In die Mitte die Spargelspitzen legen. Darauf das Rote-Bete-Kalb geben und mit asiatischen Sprossen garnieren. Die Serrano-Chips auf dem Teller drapieren und mit Himbeeren garnieren.

Sabine Müller am 23. August 2017

# Kalb-Medaillons mit Kartoffel-Stock und Blattspinat

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsmedaillons:**

2 Kalbsfiletmedaillons à 140 g	4 Scheiben Rohschinken	100 ml Crème double
2 EL französischer Wermut	20 g Parmesan	1 Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

**Für den Kartoffelstock:**

500 g mehlig. Kartoffeln	100 ml Milch	50 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für den Blattspinat:**

300 g Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 g Pinienkerne	Butter	Salz, Pfeffer

**Für die Kalbsmedaillons:**

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Rohschinkenscheiben der Länge nach einmal falten. Jedes Kalbsmedaillon mit 2 Schinkenstreifen umwickeln. Die Medaillons beidseitig mit Pfeffer würzen und in eine kleine Gratinform setzen.

Parmesan reiben. In einer kleinen Schüssel Crème double, Wermut, Parmesan und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und mit einer Schere dazu schneiden.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und auf der Oberseite mit Salz würzen und in die Mitte des Ofens für 5 Minuten geben. Schnittlauchsauce danach auf den Medaillons verteilen und 10 Minuten im Ofen überbacken.

**Für den Kartoffelstock:**

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen. Kartoffeln abgießen und auf der noch warmen Herdplatte ausdämpfen lassen. Milch und Butter zu den Kartoffeln geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**Für den Blattspinat:**

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein hacken. Spinat waschen und trocken schleudern. Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit Butter ca. 4 Minuten andünsten. Spinat zugeben und weiter dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pinienkerne dazugeben.

Die überbackenen Kalbsmedaillons mit Schnittlauchsauce, Kartoffelstock und Blattspinat auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Lange am 24. Juli 2017

## Kalb-Röllchen mit Kartoffel-Karotten-Püree

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsröllchen:**

2 Kalbsschnitzel à 150 g	40 g Speck	1 Schalotte
10 g getr. Steinpilze	125 geschälte Tomaten	25 g Weißbrot
4 Zweige Thymian	25 g Butter	125 ml trockener Rotwein
Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für das Püree:**

350 g Kartoffeln	200 g Karotten	50 g Butter
Salz		

**Für die Kalbsröllchen:**

Die Kalbsschnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und leicht plattieren. Das Weißbrot in Würfel schneiden und mit warmem Wasser übergießen. Anschließend herausnehmen und gut ausdrücken.

Die Steinpilze mit heißem Wasser übergießen, den Speck klein würfeln und die Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotte und Speck darin anbraten. Die Steinpilze ausdrücken und klein schneiden, die Hälfte in die Pfanne geben und mit den Blättern von einem Thymianzweig würzen. Ein paar Minuten dünsten und danach mit dem passierten Brot vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilzmischung auf die Kalbsschnitzel verteilen, einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. In Butter in einer weiteren Pfanne anbraten und mit Rotwein ablöschen. Tomaten in Würfel schneiden. Die restlichen Pilze, die Tomaten (mit Saft) und die restlichen Thymianzweige dazugeben. Ein bisschen Wasser hinzufügen und ca. 15 Minuten zugedeckt dünsten. Salzen und pfeffern.

**Für das Kartoffel-Karotten-Püree:**

Die Kartoffeln und die Karotten schälen und in einem Topf mit etwas Salz kochen. Danach heiß pürieren. Schnell die Butter einarbeiten und alles salzen.

Kalbsröllchen mit dem Kartoffel-Karotten-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Anna Husar am 27. März 2017

# Kalb-Röllchen, Speckmantel, Möhren, Gewürz-Couscous

## Für zwei Personen

### Für die Kalbröllchen:

250 g Kalbshackfleisch	6 Schb. geräuch. Bauchspeck	1 Schalotte
50 ml Chiliöl	4 Zweige Thymian	2 EL Semmelbrösel
1 Ei	1 EL Senf	1 Prise Zimt
1 EL Thymian	1 Prise gemahlene Nelke	1 TL edelsüßes Paprikapulver
100 ml Kalbsfond	Öl	Salz, Pfeffer

### Für die Safran-Möhren:

4 Möhren	1 Schalotte	1 Orange
25 g getr. Aprikosen	1 Prise Safranfäden	100 ml Gemüsefond
3 Zweige glatte Petersilie	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für den Gewürz-Couscous:

100 g Couscous	3 getrocknete Feigen	150 ml Gemüsefond
$\frac{1}{2}$ TL Fünf-Gewürze-Pulver	3 Zweige Minze	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Kalbröllchen im Speckmantel:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Chiliöl, Thymian und Pfefferkörner mörsern.

Schalotte abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Öl glasig schwitzen.

Kalbshackfleisch, Semmelbrösel, Eigelb, Senf, Schalotte, Zimt und Nelke verkneten, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Masse in 6 Röllchen formen, mit Speck umwickeln und einen Holzspieß durchstecken. Röllchen in eine ofenfeste Form geben, mit dem Gewürzöl bestreichen und bodenbedeckend mit etwas Fond angießen.

Im Ofen ca. 15-20 Minuten garen. Thymianzweige abrausen, trocken wedeln und zum Garnieren verwenden.

### Für die Safran-Möhren:

Möhren waschen, schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Schalotten abziehen und fein hacken. Aprikosen fein würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, Schalotte darin glasig dünsten.

Möhren, Aprikosen und Safran dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Orange halbieren, auspressen und den Saft zu den Möhren geben. Mit Fond ablöschen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten leicht bissfest garen.

Petersilie abrausen, trocken wedeln, Blätter abzupfen, hacken und hinzufügen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für den Gewürz-Couscous:

Feigen würfeln und in Gemüsefond im Topf aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Fünf-Gewürze-Pulver würzen. Vom Herd ziehen und den Couscous einrühren.

Zugedeckt 5 Minuten quellen lassen. Minze abrausen, trocken wedeln und die Blätter in Streifen schneiden. Couscous mit einer Gabel auflockern, Olivenöl untermischen und Minze untermischen.

Kalbröllchen im Speckmantel mit Safran-Möhren und Gewürz-Couscous auf Tellern anrichten und servieren.

Nikolaus Höller am 28. November 2017

# Kalb-Rücken mit Mango-Curry, Blumenkohl und lila Basmati

## Für zwei Personen

### Für den Kalbsrücken:

2 Kalbsrücken à 140 g	30 ml Rote-Bete-Saft	2 Knoblauchzehen
2 Stangen Zitronengras	2 EL Kokosfett	Salz, Pfeffer

### Für das Curry:

1 reife Mango	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Knolle Ingwer à 2 cm	2 Stangen Zitronengras	1 rote Chili
50 ml Kokosmilch	1 TL Kurkuma	1 TL gem. Kreuzkümmel
3 Curryblätter	2 EL Reiswein	2 EL Erdnussbutter
2 EL Tamarindenpaste	2 EL Kokosfett	Salz, Pfeffer

### Für den Reis:

150 g Basmatireis	1 Knolle Rote Bete	150 ml Rote-Bete-Saft
-------------------	--------------------	-----------------------

Salz

### Für den Blumenkohl:

$\frac{1}{4}$ Blumenkohl	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 TL feines Salz
--------------------------	--------------------------	------------------

### Für die Garnitur:

1 Beet Teichkresse	1 Beet Sakura Kresse	20 g Rote-Bete-Sprossen
1 Amalfi-Zitrone		

## Für den Kalbsrücken:

Das Sous-vide-Becken auf 60 Grad vorheizen.

Das Zitronengras halbieren und mit dem Messerrücken anschlagen.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und mit Rote-Bete-Saft, angedrücktem Knoblauch, Zitronengras, Salz und Pfeffer vakuumieren und 20 Minuten sous-vide garen.

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Kokosfett rundum anbraten.

## Für das Curry:

Den Ingwer schälen, fein würfeln und in heißem Fett anbraten. Das Innere des Zitronengrases im Mörser klein mahlen und zum Ingwer geben. Die Mango halbieren, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und dieses würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Mango, Zwiebeln und Knoblauch mit in die Pfanne geben. Reiswein und Kokosmilch angießen und die Erdnussbutter unterrühren. Mit Kurkuma und Kreuzkümmel würzen.

## Für den Reis:

Die Rote Bete in Würfel schneiden und zusammen mit dem Reis in einen Topf geben.

150 ml Wasser und Rote-Bete-Saft in einen Topf geben und den Reis darin kochen.

## Für den Blumenkohl:

Den Blumenkohl waschen, trocknen und in grobe Röschen schneiden. Den Blumenkohl in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten kochen.

Kurkuma in einem Topf mit wenig Wasser auflösen und den Blumenkohl damit färben.

## Für die Garnitur:

Die Amalfi-Zitrone waschen und die Schale vorsichtig reiben. Die Kresse fein schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Kresse und Zitronenabrieb garnieren und servieren.

Florian Becker am 01. August 2018



# Kalb-Ragout, Champignons, Grießklößchen, Spitzkohl-Salat

## Für zwei Personen

### Für das Kalbsragout:

Kalbsfilet à 300 g	1 Zwiebel	½ Zitrone (Saft)
3 EL Mehl	150 ml Weißwein	150 ml Kalbsfond
4 Gewürznelken	1 Muskatnuss	100 g braune Champignons
100 ml Sauerrahm	2 EL Sahne	3 Zweige glatte Petersilie
2 EL Butter	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Grießklößchen:

250 ml Milch	100 g Grieß	3 Eier
50 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Salz

### Für den Spitzkohlsalat:

1 kleiner Spitzkohl	1 rote Zwiebel	1 Apfel (Boskop)
3 EL Sonnenblumenöl	3 EL Apfelessig	1 TL Kümmel
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für das Kalbsragout mit Champignons:

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein und Fond ablöschen.

Zwiebel abziehen, halbieren und mit Nelken spicken. Zum Fleisch geben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken.

Champignons putzen, in feine Scheiben schneiden und in einer weiteren Pfanne mit Öl anbraten. Am Schluss unter das Fleisch geben.

Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die Zwiebel aus dem Ragout entfernen, Sauerrahm und Sahne unterrühren und mit gehackter Petersilie bestreuen. Zitrone auspressen und den Saft dazu geben.

### Für die Grießklößchen:

Die Milch in einem Topf mit Butter und Salz aufkochen. Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Kräftig weiter rühren, bis ein Kloß entsteht. Vom Herd nehmen, die Eier unterrühren und etwas ruhen lassen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Anschließend untermischen. Den Teig mit 2 Esslöffeln abstechen und in siedendes Salzwasser etwa 5-7 Minuten ziehen lassen.

### Für den Spitzkohlsalat:

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Apfel abbrausen, trocken tupfen und in dünne Stifte schneiden. Zwiebel und Apfel in Öl andünsten und mit Apfelessig ablöschen. Kümmel, Salz und Pfeffer darunter mischen. In der Zwischenzeit Spitzkohl abbrausen, trocken schleudern und in ganz dünne Streifen schneiden, etwas mit den Händen kneten, Marinade darunter mischen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kalbsragout mit Champignons, Grießklößchen und Spitzkohlsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Uschi Malzburg am 27. November 2017

# Kalb-Schnitzel mit gekräutertem Kartoffel-Püree

**Für zwei Personen**

**Für das Schnitzel:**

2 Kalbschnitzel	2 Eier	25 g Mehl
100 g Semmelbrösel	Salz	Pfeffer

**Für die Sauce:**

1 Bund Kräuter	300 g Schmand	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Chiliflocken
Pflanzenöl		

**Für das Kartoffelpüree:**

500 g mehligk. Kartoffeln	25 g Butter	125 ml Milch
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

**Für das Schnitzel:**

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und zwischen 2 Folien mit wenig Öl plattklopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei, Semmelbrösel eine Panierstraße bereitstellen. Das Fleisch würzen und dann in Mehl, Ei und Brösel panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und jede Seite 1  $\frac{1}{2}$  Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

**Für die Sauce:**

Zwiebel abziehen, halbieren, fein würfeln und mit etwas Öl in einer Pfanne andünsten. Grüne-Sauce-Kräuter abrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Schmand, gepressten Knoblauch und Senf kurz aufkochen und 5 Minuten leicht köcheln. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen und die Hälfte der Kräuter zugeben.

**Für das Kartoffelpüree:**

Kartoffel schälen, abspülen und in Stücke schneiden, anschließend mit Wasser und Salz im Topf etwa 15 Minuten gar kochen lassen. In der Zwischenzeit Butter bei schwacher Hitze zerlassen und mit den Kräutern vermischen. Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse geben. Kartoffelpüree mit der gekräuterten Butter und der Milch vermengen. Mit Muskatnuss und Salz würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Metz am 09. Juli 2018

# Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Stampf und Butter-Möhren

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	à 200 g	2 Scheiben Toastbrot
200 g Semmelbrösel	3 Eier	100 g Mehl
3 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffelstampf:

6 mehligk. Kartoffeln	1 Wintertrüffel	100 ml Gemüsefond
1 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz

### Für die Buttermöhren:

250 g Babymöhren	1 EL Zucker	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 Zitrone	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian	

### Für die Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Toastbrot in einer Pfanne mit Butter kross von beiden Seiten anbraten, auf Küchenkrepp abtropfen und zerkrümeln. Eine Panierstraße aus Mehl, verquirltem Ei und Toastbrot bereitstellen. Das Fleisch in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in Semmelbröseln und Toastkrümeln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel darin von beiden Seiten ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

### Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit reichlich Salzwasser und Fond gar kochen.

Die Kartoffeln abgießen, mit einem Kartoffelstampfer pressen und die Butter dazugeben. Den Trüffel hobeln und untermengen. Mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

### Für die Buttermöhren:

Die Karotten waschen, schälen, von den Enden befreien und in einem Topf bissfest garen. In einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter rundum anbraten. Die Möhren mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Die Zitrone vierteln und beiseite legen. Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Die Kalbsschnitzel mit Kartoffelstampf und Buttermöhren auf Tellern anrichten, mit den gehackten Kräutern garnieren und servieren.

Axel Schulz am 06. November 2017

## Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Soße und Risotto milanese

**Für zwei Personen**

**Für die Scaloppine al limone:**

4 Kalbsschnitzel á 50 g	1 Zitrone	2 EL Mehl
75 g Zucker	125 ml trockener Weißwein	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Risotto milanese:**

100 g Risottoreis	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	25 g Butter
500 ml Gemüfefond	250 ml Weißwein	1 Msp. Safranfäden
20 g Parmesan	1 EL Crème-fraîche	Salz, Pfeffer

**Für die Scaloppine al limone:**

Den Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren, mit 150 ml Wasser ablöschen und kochen, bis das Karamell aufgelöst ist. Etwas abkühlen lassen.

Zitronen heiß waschen und abtrocknen. Zesten einer Zitrone abziehen. Anschließend Zitrone schälen und Filets herausschneiden.

Zitronenzesten und -filets im Karamell wenden.

Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. 3 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Fleisch portionsweise von jeder Seite kräftig anbraten und herausnehmen. Bratensatz mit Weißwein und 150 ml Wasser ablöschen, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Gebratenes Fleisch, Zitronenzesten und Zitronenfilets aus dem Karamell in die Sauce geben und kurz erhitzen.

**Für das Risotto milanese:**

Fond in einem Topf erhitzen. Safran in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Risottoreis begeben und kurz dünsten. Mit Weißwein ablöschen und etwas aufgelösten Safran hinzufügen. Kurz aufkochen und den Fond hinzufügen. Dann offenen Topf bei mittlerer Hitze garen.

Geriebenen Parmesan und Crème fraîche begeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Scaloppine al limone mit Risotto milanese auf Tellern anrichten und servieren.

Roger Ruch am 25. Januar 2018

# Kalb-Schnitzel, Bauernbrot, Wachtelei, Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel (Rücken)	100 g Mehl	4 Eier
100 g Semmelbrösel	50 g Butter	100 g Butterschmalz

### Für das Bauernbrot:

2 Scheiben Bauernbrot	1 Zehe Knoblauch	100 ml Olivenöl
200 g Friséesalat		

### Für den Kartoffelsalat:

10 Drillingskartoffeln	1 Schalotte	1 reife Avocado
1 Zitrone	100 ml Olivenöl	1 EL Dijon-Senf
1 EL flüssiger Honig	100 ml Apfelsaft	Salz, Pfeffer

### Für die Wachteleier:

6 Wachteleier	100 ml Rapsöl
---------------	---------------

### Für die Kalbsschnitzel:

Kalbsschnitzel zwischen Backpapier legen und dünn klopfen. Panierstation aufbauen. Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und als letztes in dem Paniermehl wenden. Panade etwas andrücken. Dann bei mittlerer Hitze die Schnitzel im schwimmenden Butterschmalz braten. Darauf achten, dass die kompletten Schnitzel ständig mit dem Fett in Kontakt sind.

### Für das Bauernbrot:

Das Bauernbrot kurz auf den Grill legen. Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Mit Knoblauch einstreichen und mit ein paar Tropfen Öl beträufeln. Salat abrausen und trocken wedeln.

### Für den Kartoffelsalat:

Drillingen in einem Topf mit Salzwasser ca. 12 Minuten kochen. Das Fleisch der Avocado mit Hilfe eines Esslöffels aus der Schale herauslöfeln und in Daumengroße Stücke schneiden. Schalotte abziehen, fein würfeln und zusammen mit Senf, Honig, Apfelsaft, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Das Öl langsam dazugeben. Die Avocadostücke mit dem Dressing mischen. Die Drillinge halbieren und lauwarm unter die Avocadomischung heben.

### Für die Wachteleier:

Wachteleier mit Hilfe eines spitzen Messer 'anschlagen' und vorsichtig in eine Pfanne mit etwas Öl geben und braten.

Kleines Kalbsschnitzel auf geröstetem Bauernbrot mit Wachtelei und Kartoffelsalat anrichten und servieren.

Franziska Ebertowski am 22. Februar 2017

# Kalb-Schnitzel, Frankfurter grüne Soße, Bratkartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Sauce:

200 g Schmand	100 g saure Sahne	1 EL Senf
$\frac{1}{4}$ Bund Borretsch	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{4}$ Bund Kresse
$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Pimpinelle	$\frac{1}{4}$ Bund Sauerampfer
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

### Für die Kalbschnitzel:

2 Kalbsschnitzel, 160 g	1 Ei	50 g Mehl
50 g Parmesan	100 g Semmelbrösel	100 ml Rapsöl
4 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Bratkartoffeln:

5 festk. Kartoffeln	3 St. Frühlingszwiebeln	2 EL Butter
2 EL Rapsöl		

### Für die Sauce:

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Saure Sahne und Senf mit Borretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle und Sauerampfer in einer Moulinette pürieren. Schmand und Schnittlauch unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Kalbschnitzel:

Schnitzel unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. In Frischhaltefolie packen und mit dem Schnitzelklopfer dünn klopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben, zu den Semmelbröseln hinzugeben und vermischen. Die Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Die Semmelbrösel dabei fest andrücken. Die Schnitzel in einer Pfanne mit reichlich Butter und Öl goldgelb ausbacken.

### Für die Bratkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem Topf mit reichlich Salzwasser ca. 4 Minuten halbgar kochen. Lauchzwiebeln waschen, putzen, von der äußeren Schale befreien und klein schneiden. Kartoffeln in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Lauchzwiebeln hinzufügen und mitrösten. Mit etwas Butter abrunden.

Das Kalbsschnitzel mit Frankfurter Grüne Sauce und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten und servieren

Niklas Klein am 13. Februar 2017

# Kalb-Schnitzel, Roquefort-Birnen, Bratkartoffeln, Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbsschnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 150 g                      20 ml Rapsöl

**Für die Bratkartoffeln:**

6 große festk. Kartoffeln                      20 ml Rapsöl                      1 Zwiebel

2 Zweige Rosmarin                              Salz                                      Pfeffer

**Für die Roquefort-Birnen:**

100 g Roquefort Käse                          1 reife Birne (Abate)              2 cl Birnenbrand

**Für den Tomatensalat:**

500 g Mini-Roma-Rispen Tomaten          1 Zwiebel                              2 Knoblauchzehen

60 g Kapern                                      4 Blätter Basilikum              Cayennepfeffer, Salz

**Für die Kalbsschnitzel:**

Den Backofen auf 150 Grad Ober/- Unterhitze vorheizen.

Fleisch waschen und abtupfen. Mit einem Plattier etwas flach klopfen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine ofenfeste Form geben.

**Für die Bratkartoffeln:**

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und anschließend hacken.

Kartoffelscheiben in die heiße Pfanne geben und wenden. Circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zwischendurch die Zwiebelwürfel und den Rosmarin dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Roquefort-Birnen:**

Die Birne schälen und in kleine Stücke schneiden. Käse und Birne mit Birnenbrand in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Käse-Birnen-Masse über die Schnitzel verteilen und für max. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

**Für den Tomatensalat:**

Die Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Kapern abtropfen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und hacken. Alles in eine Schale geben. Mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Alles gut vermengen und abgedeckt stehen lassen.

Das überbackene Kalbsschnitzel mit Roquefort und Birnen, Rosmarin-Bratkartoffeln und feurigem Tomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Rebecca Will am 26. März 2018

# Kalb-Steak, Pilz-Soße, Möhren, Kräuter-Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für das Kalbssteak:

2 Kalbssteaks à 180 g	1 EL Mehl	1 TL Edelsüßpaprika
2 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für die Sauce:

150 g frische Morcheln	1 Zwiebel	100 ml trockener Weißwein
2 EL Cognac	2 EL Schmand	1 EL Mehl
30 g Butter	1 Msp. Edelsüßpaprika	neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

### Für den Kartoffelstampf:

500 g mehlig kochende Kartoffeln	½ Bund glatte Petersilie	3 EL Papsöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Möhren:

6 Fingermöhren, mit Grün	2 Knoblauchzehen	Olivenöl
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

### Für das Kalbssteak:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Fleisch waschen, trocken tupfen, mit Mehl bestäuben. Butter in einer Pfanne erhitzen und Steaks darin unter Wenden ca. 4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf dem Gitterrost im vorgeheizten Ofen zu Ende garen lassen.

### Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Morcheln verlesen, putzen und je nach Größe halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel und die Morcheln darin anschwitzen. Mit Cognac und Weißwein ablöschen, einreduzieren lassen. Schmand einrühren, Sauce kurz aufkochen lassen. Zum Binden Mehl und kalte Butter in Flöckchen zugeben, einrühren und die Sauce nochmals kurz aufkochen lassen und zuletzt mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

### Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser gar kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Petersilie abrausen, trocken wedeln, mit dem Rapsöl, Salz und Pfeffer in einer Moulinette mixen. Kartoffeln mit dem Petersilien-Öl-Mix grob zerstampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für die Möhren:

Möhren waschen, schälen und den Grün-Ansatz dran lassen.

Knoblauch abziehen und pressen. In einer Pfanne Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen, Karotten zugeben, darin unter Wenden ca. 5 Minuten weich dünsten. Am Schluss den Knoblauch kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kalbssteak mit Pilz-Sauce, Möhren und Kräuter-Kartoffelstampf auf Teller anrichten und servieren.

Sabine Strebel-Vogt am 14. September 2017



# Kalbsbries, Seeteufel, Madeira-Soße, Rosenkohl-Püree

## Für zwei Personen

### Für Seeteufel, Kalbsbries:

1 Seeteufelfilet à 300 g	300 g Kalbsbries	½ Zitrone
1 Knoblauchzehe	1 EL Mehl	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Olivenöl	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für das Rosenkohlpüree:

250 g Rosenkohl	150 g Sahne	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für die Madeirasauce:

150 ml Kalbsfond	150 ml Madeira	50 g kalte Butter
------------------	----------------	-------------------

### Für die Kartoffel-Würfel:

50 g eingel. Wintertrüffel	2 EL Trüffelsaft	100 g festk. Kartoffeln
50 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für Seeteufel, Kalbsbries:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen.

Das Kalbsbries straff in Folie wickeln und in siedend heißem Wasser ca. 20 Minuten garen. Die Folie entfernen, die Kalbsbriesrolle in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese in heißem Öl auf beiden Seiten ca. 1 Minute anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Briesscheiben in der Madeirasauce glasieren und warm halten.

Den Seeteufel waschen, trockentupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Das Seeteufelfilet mehlieren und in der heißen Pfanne in Olivenöl zusammen mit dem Knoblauch und den Kräutern scharf anbraten. Zum Schluss etwas Butter zugeben. Den Seeteufel rausnehmen und im Ofen für ca. 10 Minuten in einer feuerfesten Form fertig garen.

### Für das Rosenkohlpüree:

Den Rosenkohl putzen, waschen und die äußeren, dunklen Blättchen entfernen. Die Röschen vierteln, in reichlich kochendem Salzwasser garen, abschrecken und abtropfen lassen.

Die Sahne in einem Topf aufkochen lassen, den Rosenkohl zufügen und mit Salz würzen und bei milder Hitze für ein paar Minuten in der Sahne weichkochen. Den Rosenkohl mit der Sahne grob pürieren und ggf. zugedeckt warm halten.

Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Madeirasauce:

Den Kalbsfond aufkochen lassen. Dann den Madeira dazugeben. Vor dem Servieren mit kalten Butterstückchen mit dem Schneebesen aufmontieren, damit die Sauce schön glänzt.

### Für die Kartoffel-Würfel:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Trüffel in Scheiben schneiden, würfeln und in etwas Trüffelsaft erwärmen.

Die Kartoffelwürfel in Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kali Schneider am 03. Dezember 2018

# Karamellisiertes Kalbfleisch, Kraut, Kümmel-Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Kalb:

250 g Kalbfleisch (Kalbsnuss)	1 Zwiebel	30 g Zucker
neutrales Speiseöl	Salz	Pfeffer

### Für das Kraut:

250 g Sauerkraut	1 Zehe Knoblauch	2 cm Ingwer
150 g saure Sahne	1 EL Tomatenmark	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	1 TL Kümmelsaat	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel
1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

### Für die Kümmel-Kartoffeln:

250 g kleine festk. Kartoffeln	1 TL Kümmelsaat	Butter, Salz
--------------------------------	-----------------	--------------

### Für das Kalb:

Kalbfleisch kalt abbrausen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Öl glasig anschwitzen. Fleisch hinzufügen und rundherum scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Zucker hinzufügen. Fleisch und Zwiebeln karamellisieren lassen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

### Für das Kraut:

Knoblauch abziehen und hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Sauerkraut waschen und mit Tomatenmark, Lorbeer und Knoblauch in die Pfanne, in der zuvor das Kalb angebraten wurde, geben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, geriebenem Ingwer, gemahlenem Kümmel, Kümmelsaat und Paprikapulver würzen und 20 Minuten einkochen lassen. Sauce mit Speisestärke binden. Fleisch und Zwiebeln wieder hinzufügen. Vor dem Servieren Lorbeerblatt entfernen und  $\frac{3}{4}$  der Sauren Sahne unterrühren.

### Für die Kümmel-Kartoffeln:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, vierteln und mit  $\frac{1}{2}$  TL Kümmel in gesalzenem Wasser garen. Anschließend abgießen und in heißer Butter anbraten. Mit dem restlichen Kümmel und Salz würzen.

Karamellisiertes Kalbfleisch mit Kraut und Kümmel-Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit einem Klecks Saurer Sahne und Paprikapulver garnieren und servieren.

Bernhard Schicho am 25. Januar 2017

# Pfälzer 'Fleeschknapp', Meerrettich-Soße, Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die „Fleeschknapp“:

100 g Kalbsfilet	100 g Schweinefilet	100 g Rinderfilet
1 altbackenes Brötchen	1 Zwiebel	1 Ei
100 ml Milch	1 L Fleischfond	½ Bund glatte Petersilie
2 Zweige Thymian	1 Msp. gemahlene Nelke	Salz, Pfeffer

### Für die Meerrettichsauce:

100 g Meerrettich	60 g Butter	2 EL Crème-fraîche
125 ml Milch	450 ml Gemüsesfond	½ Zitrone (Saft)
100 g Mehl	Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

4 festk. Kartoffel	½ Bund glatte Petersilie	Salz
--------------------	--------------------------	------

### Für den Feldsalat:

250 g Feldsalat	75 g geräucherter Speck	3 weiße Champignons
1 Zwiebel	3 EL Essig	Salz, Pfeffer

**Für die „Fleeschknapp“:** Das Kalbs-, Schweine- und Rinderfilet abwaschen und trocken tupfen. Die altbackenen Brötchen in grobe Stücke zerteilen und für 15 Minuten in der Milch einweichen lassen. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Hacken. Thymian abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und hacken. Die eingeweichten Brötchen ausdrücken und zusammen mit dem Kalbs-, Schweine-, Rinderfilet zweimal durch einen Fleischwolf drehen. Ei mit Thymian, gemahlene Nelken, Salz und Pfeffer vermischen und zusammen mit Zwiebel und Petersilie zum Fleisch geben. Den Fleischteig für 5 Minuten ruhen lassen. In einem Topf den Fleischfond zum kochen bringen und auf mittlere Temperatur bringen. Mit einem Esslöffel den Fleischteig in Ei-große Klöße portionieren und im Fleischfond 15 Minuten sieden lassen.

**Für die Meerrettichsauce:** Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen, aber nicht bräunen lassen. Das Mehl hinzufügen und unter rühren andünsten lassen. Dabei sollte das Mehl nicht braun werden. Unter rühren den Fond und Milch dazu gießen und einmal aufkochen lassen. Die Sauce für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Etwas mehr als die Hälfte des geriebenen Meerrettichs in die Sauce rühren. Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Crème fraîche abschmecken. Kurz vor dem Servieren den restliche unterrühren für die nötige Schärfe. Sollte die Sauce zu scharf sein, einfach noch ein paar Minuten länger köcheln lassen.

**Für die Kartoffeln:** Kartoffeln Schälen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Kartoffeln abgießen und mit Salz und Petersilie bestreuen.

**Für den Feldsalat:** Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Den Speck würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Den Speck in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Feldsalat mit Zwiebeln und Speck in einer Schüssel vermischen. Mit dem Essig die heiße Pfanne ablöschen und danach zum Salat geben. Die Champignons in einer weiteren Pfanne ohne Fett anbraten, bis sie Farbe annehmen; Champignons in den Salat geben, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Pfälzer „Fleeschknapp“ mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln und Feldsalat, Speck, Champignons auf Tellern anrichten, servieren.

Michael Westphal am 05. Februar 2018

# Rohes Fleisch, Yuzu-Mayonnaise, Risotto, Fichten-Butter

## Für zwei Personen

### Für das Carne cruda:

1 Kalbsfilet à 200 g	1 Ei, Eigelb	1 TL Dijonsenf, Senfkörnern
1 TL Yuzusaft	1 TL Chiliwürzsauce	1 EL Worcestershire-Sauce
1 EL natürl. Texturgeber	1 TL Currypulver	1 EL Olivenöl
Togarashipeffer	Meersalz	Pfeffer

### Für den Risotto:

150 g Risottoreis	50 g Parmesan	50 ml trockener Weißwein
800 ml Hühnerfond	1 TL natürlicher Texturgeber	2 EL Olivenöl

### Für die Fichtenbutter:

50 g Maifichten-Triebe	100 g Süßrahmbutter
------------------------	---------------------

### Für das Carne cruda:

Das Kalbsfleisch wird kurz in den Tiefkühler gegeben. Aus Eigelb, Olivenöl, Senf, Togarashipeffer, Yuzusaft und Salz eine Mayonnaise aufschlagen. Die übrige Mayonnaise in eine Spritze ziehen, damit einen dünnen Streifen neben dem Carne cruda anrichten, diesen mit Curry und Togarashipeffer bestreuen.

Das Carne cruda mit der Mayonnaise vermischen und als kleiner Turm in einem runden Servierring anrichten.

### Für den Risotto:

Den Hühnerfond in einem kleinen Topf auf niedriger Stufe erwärmen.

Olivenöl erhitzen und den Risottoreis darin anschwitzen und mit Wein ablöschen. Den warmen Hühnerfond aufgießen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist wieder mit Fond auffüllen und wieder einkochen lassen.

### Für die Fichtenbutter:

Die Butter mit einem Handrührgerät aufschlagen, bis sich die Butter weiß einfärbt und schaumig geworden ist. Dann die Maifichtentriebe unter die zimmerwarme Butter mischen und in den Kühlschrank geben.

Den Risotto mit Maifichtenbutter vermengen, auf Tellern anrichten und servieren.

Dirk Reininghaus am 30. Juli 2018

# Saltimbocca alla romana mit Äpfeln und Kartoffel-Würfeln

## Für zwei Personen

### Für die Saltimbocca:

2 Äpfel (Topaz)	4 Kalbsschnitzel à 90 g	4 Scheiben Parmaschinken
1 Bund Salbei	2 EL Mehl	100 ml Marsala
4 EL Butter	3 EL Olivenöl	feines Meersalz, Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

3 festk. Kartoffeln	1 EL Tomatenmark	200 ml Gemüsebrühe
Rapsöl	Meersalz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

2 EL schwarze Pfefferkörner

### Für die Saltimbocca:

Die Äpfel waschen, trocken tupfen, entkernen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Apfelscheiben 1 Minute auf jeder Seite goldbraun anbraten.

Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Frischhaltefolie legen. Fleisch mit einem Fleischplattierer etwa 0,5 cm dünn klopfen. Auf beiden Seiten salzen und pfeffern und eine Seite mit Mehl bestäuben. Schnitzel wenden und jeweils mit 4 Salbeiblättern und 2 Apfelscheiben belegen. Fleisch mit 1 Scheibe Schinken auflegen. Vorsichtig andrücken.

In der Pfanne, die für die Äpfel verwendet wurde, 2 EL Butter und etwas Olivenöl erhitzen. Saltimbocca dazu geben und 1 Minute scharf anbraten. Vorsichtig wenden, den restlichen Salbei dazu geben und etwa 1 Minute weiterbraten. Alles aus der Pfanne nehmen, Pfanne auf der Hitze lassen, mit dem Marsala ablöschen.

### Für die Kartoffel:

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Tomatenmark hinzugeben. Kurz anbraten lassen und die Kartoffelwürfel hinzugeben. Kartoffeln bissfest garen. Mit Brühe ablöschen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die Garnitur:

Die Pfefferkörner in einem Mörser mahlen.

Das Saltimbocca mit Salbei und Kartoffelwürfel auf Tellern anrichten und mit Salz und grobem gemörsertem Pfeffer bestreuen. Mit Marsala-Sauce beträufeln und servieren.

Ursula Gaisa am 21. Juni 2017

# Saltimbocca alla romana mit Marsala-Soße und Polenta

## Für zwei Personen

### Für das Saltimbocca:

4 Scheiben Kalbsschnitzel	6 Scheiben Parmaschinken	40 g kalte Butter
125 ml Marsala	150 ml Kalbsfond	2 Zweige Salbei
Mehl	1 EL heller Balsamicoessig	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Polenta:

80 g Polenta	100 g frischer Blattspinat	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	60 g Parmesan	250 ml Sahne
30 g Butter	400 ml Geflügelfond	1 Thymianzweig
1 Rosmarinzweig	1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer

### Für das Saltimbocca:

Den Ofen auf Warmhalten stellen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und eventuell mit dem Fleischklopper dünner klopfen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die Kalbsschnitzel jeweils mit einem Blatt Salbei und einer Scheibe Schinken belegen. Nach Bedarf mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Unterseite leicht mehlieren.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsfilet-Scheiben von beiden Seiten kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Marsala, Essig und Fond ablöschen und einkochen lassen. Mit der kalten Butter binden. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Filet in der Sauce nochmals erwärmen und darin schwenken.

### Für die Polenta:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides in Butter leicht andünsten, mit Sahne und Fond aufgießen, Kräuter und Lorbeerblatt zugeben, dann salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, Polenta zugeben und rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist. Nach ca. 3 Minuten den Herd abschalten und die Masse 15 Minuten mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Parmesan reiben und den Spinat grob hacken. Unter die fertige Polenta den Parmesan und den Spinat rühren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Saltimbocca alla romana mit Marsala-Sauce und Parmesan-Spinat-Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Sierk am 03. April 2018

# Saltimbocca alla romana. weiße Bohnen, Kartoffel-Stampf

## Für zwei Personen

### Für die Saltimbocca:

300 g Kalbsfilet	6 Scheiben Parmaschinken	50 ml Marsala
150 ml Kalbsfond	2 Zweige Salbei	Mehl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffelstampf:

200 g mehligk. Kartoffeln	2 Schalotten	2 getr. Öl-Tomaten
3 EL Gemüsefond	1 Zitrone	1 TL Zucker
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die weißen Bohnen:

500 g kleine weiße Bohnen	3 Knoblauchzehen	3 Tomaten
2 Zweige Salbei	Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Saltimbocca:

Kalbsfilet waschen, trocken tupfen und in sechs Medaillons schneiden. Eventuell mit dem Fleischklopper dünner klopfen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Die Kalbs-Medaillons jeweils mit einem Blatt Salbei und einer Scheibe Schinken belegen. Mit einem Zahnstocher fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Unterseite leicht mehlieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsfilet-Scheiben von beiden Seiten kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz mit Marsala und Fond ablöschen und einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren das Filet in der Sauce nochmals erwärmen und darin schwenken.

### Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und klein schneiden. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.

Kartoffelwürfel in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich garen. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schalotten und getrockneten Tomaten darin anschwitzen. Zucker hinzugeben und alles karamellisieren lassen. Anschließend mit Gemüsefond ablöschen.

Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben, stampfen und mit den zuvor angeschwitzten Schalotten und Tomaten verrühren. Stampf mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### Für die weißen Bohnen:

Bohnen abtropfen lassen und mit Wasser abspülen. Knoblauchzehen abziehen und klein schneiden. Tomaten kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, ca. 2 Minuten warten und dann die die Haut abziehen. Tomaten vierteln, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter abziehen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch mit dem Salbei in etwas Olivenöl anschwitzen, die Bohnen und die Tomaten hinzufügen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saltimbocca alla romana mit weißen Bohnen und mediterranem Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Ela Feldenz am 29. Januar 2018

# Saltimbocca mit Weißwein-Soße und Rosmarin-Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für das Saltimbocca:

2 Kalbsschnitzel à 100 g	40 g Parmaschinken	Butter
2 Salbei Blätter	3 EL Weißwein	

### Für die Weißweinsauce:

200 ml Weißwein	1 TL Senf	50 g Butter
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

### Für die Rosmarinkartoffeln:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	1 EL geräuchertes Paprikapulver	Salz, Pfeffer

### Für das Saltimbocca:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel flach klopfen. Mit Salbei und Parmaschinken belegen und mit einem Spieß fixieren.

Butter in eine beschichtete Pfanne geben und die Schnitzel darin scharf anbraten, wahlweise von beiden Seiten. Mit Weißwein ablöschen und gar ziehen. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen.

### Für die Weißweinsauce:

In der Pfanne, in der die Schnitzel lagen, den Weißwein gießen und kurz reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Senf und einer Prise Zucker würzen.

Die Sauce in einen Topf umfüllen. Nach und nach Butter dazu geben und die Sauce mit einem Stabmixer aufmontieren.

### Für die Rosmarinkartoffeln:

Kartoffeln waschen und abtupfen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarinnadeln klein hacken und zusammen mit den Kartoffeln, Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in eine Schüssel geben und vermengen. Kartoffeln auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, geben und für ca. 20 Minuten garen. Anschließend für 5 Minuten bei 250 Grad unter dem Grill bräunen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Klein am 26. Juli 2018



# Scaloppine al limone, Kapern-Soße, Kartoffel-Spalten

## Für zwei Personen

### Für Fleisch und Sauce:

2 Kalbsschnitzel á 100 g	1 Zitrone	10 g Kapern
200 ml Kalbsfond	50 ml Weißwein	20 g Mehl
40 g Butterschmalz	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Kartoffeln:

150 g Drillinge	4 kleine Feigen	3 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für den Spinat:

150 g Spinat	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

### Für das Fleisch und die Sauce:

Kalbsschnitzel abwaschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien leicht platt klopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen,

Schnitzel melieren und von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten.

Mit Weißwein ablöschen. Fond und Kapern sowie Salz und Pfeffer und eine Prise Zucker hinzufügen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Zitronenabrieb und etwas Saft in die Sauce geben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann von der Hitze nehmen.

### Für die Kartoffeln:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen und vierteln, Feigen halbieren. Olivenöl in offener Pfanne erhitzen, Kartoffelspalten von allen Seiten leicht goldbraun braten, Feigenhälften hinzufügen und ca. 1 Minute braten, vom Herd nehmen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, grob zupfen und untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 13 Minuten in den Ofen stellen.

### Für den Spinat:

Spinat waschen, trockenschleudern und grob zerschneiden.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen, Knoblauch anschwitzen und Spinat durch die Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarek El-Sakran am 06. September 2018

# Scaloppine al limone, Kartoffeln, Kapern-Estragon-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Scaloppine:**

4 Kalbschnitzel à 175 g	1 Zitrone (Saft, Abrieb)	20 g Butterschmalz
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

4 große Kartoffeln festk.	3 Zehen Knoblauch	50 ml trockener Weißwein
200 ml Kalbsfond		

**Für die Estragon-Sauce:**

1 Schalotte	50 g Butter	1 Bund Estragon
Salz	Pfeffer	

**Für die frittierten Kapern:**

25 g Kapern	Sonnenblumenöl
-------------	----------------

**Für die Scaloppine:**

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kalbsschnitzel darin braten. Zitrone abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Öl und 1 TL Zitronenabrieb und 1 TL Zitronensaft hinzugeben. Fleisch in den Ofen geben und warm halten.

**Für die Kartoffeln:**

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und vierteln. Weißwein, Kalbsfond und Knoblauch in einen Topf geben und erhitzen. Kartoffeln darin garen. Kartoffeln abschöpfen, wenn sie bissfest gegart sind.

**Für die Estragon-Sauce:**

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butter in der Fleisch-Pfanne erhitzen. Schalotte und Kartoffelscheiben dazugeben und kurz braten. Mit dem Kochsud ablöschen. Einkochen lassen und Estragon untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die frittierten Kapern:**

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Kapern darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.

Die Kapern zur Sauce geben und untermengen.

Die Scaloppine al limone mit Kartoffeln und Kapern-Estragon-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Constantijn Gubbels am 17. August 2017

# Schnitzel mit Salzkartoffeln und Meerrettich-Soße

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbschnitzel à 180 g	2 Brezel vom Vortag	2 EL süßer Senf
2 EL Sahne-Meerrettich	2 Eier	150 g Butterschmalz
1 TL Muskatgewürz	Salz	Pfeffer

### Für die Salzkartoffeln:

8 festk. Kartoffeln	100 ml Milch	3 Zweige glatte Petersilie
Salz		

### Für das Meerrettich-Gemüse:

100 g frischen Meerrettich	80 g Semmelbrösel	250 ml Fleischfond
200 g Schlagsahne	2 Eier (Eigelb)	150 ml Weißwein
50 g Butter	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

50 g Preiselbeeren

### Für das Schnitzel:

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Schnitzel leicht plattieren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite der Schnitzel mit Senf und die andere mit Meerrettich bestreichen. Brezel in Würfel schneiden und im Mixer zerkleinern. Die Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel füllen.

Schnitzel im Eigelb und Brezel-Bröseln wenden und im heißen Butterschmalz goldbraun ausbacken. Die Schnitzel in eine Ofenfeste Form legen und im Backofen ca. 15 Minuten überbacken.

### Für die Salzkartoffeln:

Die Kartoffeln abbrausen, trocken tupfen, schälen und halbieren. Wasser, Salz und Milch in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln darin gar kochen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit Petersilie bestreuen.

### Für das Meerrettich-Gemüse:

Die Butter in einem Topf zerlassen. Semmelbrösel dazugeben und goldbraun anrösten. Fleischfond und Sahne eingießen. So lange köcheln lassen bis die Sauce cremig dick ist. Ständig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten. Meerrettich abbrausen, trocken tupfen und reiben. Zu der Sauce geben und vom Herd nehmen. Ei trennen und die Eigelbe verquirlen und in das Meerrettichgemüse rühren. Mit etwas Weißwein abschmecken.

### Für die Garnitur:

Schnitzel mit Salzkartoffeln und Meerrettich-Sauce auf Tellern anrichten, die Preiselbeeren daneben drapieren und servieren.

Didi Hain am 27. November 2017

## Schnitzel nach Balkan Art mit Salzkartoffeln

### Für zwei Personen

#### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	2 Eier	25 g Mehl
75 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

#### Für die Balkan-Sauce:

1 Paprikaschote, rot	1 Zwiebel	400 ml Tomaten, passiert
1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 TL Paprikapulver	Salz	Pfeffer

#### Für die Salzkartoffeln:

200 g Kartoffeln, festk.	1 EL Salz
--------------------------	-----------

#### Für das Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und zwischen zwei Frischhaltefolien plattklopfen.

Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1 ½ Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

#### Für die Balkan-Sauce:

Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln andünsten und Paprika dazu geben.

Tomatenmark und eine Prise Zucker dazu, kurz anbraten. Mit passierten Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und Sauce ca. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

#### Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen, vierteln und in gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten gar kochen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frederic Liebetau am 02. Juli 2018

# Schnitzel, Bratkartoffel-Salat, Preiselbeer-Marmelade

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel	1 Zitrone	1 Stück Meerrettich
1 EL scharfer Senf	100 ml Sahne	2 Eier
40 g doppelgr. Mehl	100 g Semmelbrösel	150 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für den Bratkartoffelsalat:

400 g festk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen	1 kleine Zwiebel
1 Bund Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	1 EL getr. Kümmel
1 EL scharfer Senf	125 ml Gemüsfond	5 EL Rotweinessig
50 g Butter	8 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 Prise Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

### Für die Preiselbeermarmelade:

250 g Preiselbeeren	1 Zitrone	1 Vanilleschote
190 g Zucker		

**Für das Schnitzel:** Die Sahne schlagen. Eier mit Sahne in tiefem Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel jeweils ebenfalls in tiefe Teller geben. Meerrettich schälen und mit einer feinen Reibe etwas Meerrettich in die Semmelbrösel reiben.

Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und unter einer Folie plattieren. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite mit Senf bestreichen. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Anschließend durch die Eier-Sahne-Mischung ziehen und zum Schluss mit Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Panierte Schnitzel von einer Seite goldbraun backen, dann wenden. Die Pfanne während des Backens leicht vor und zurück bewegen – so wölbt sich die Panade besser. Zusätzlich mit einem Löffel Fett über das Schnitzel gießen. Fertige Schnitzel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zitrone auspressen und etwas Saft über Schnitzel träufeln.

**Für den Bratkartoffelsalat:** Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit Kümmel und Lorbeerblatt ca. 15 Minuten kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln möglichst heiß pellen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben in Pfanne geben und ohne Fett anbraten. Anschließend in eine Schüssel geben.

Gemüsfond erhitzen, Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden und hinzufügen. Essig und Senf dazu geben und gut verrühren. Mit Cayennepfeffer, Zucker und Salz abschmecken. Sud in hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer pürieren.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Butter in Pfanne schmelzen und Zwiebelwürfel andünsten. Dressing nach und nach unter Kartoffelscheiben mischen, bis Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Zwiebeln und Butter dazu geben und umrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Unter den Kartoffelsalat heben.

**Für die Preiselbeermarmelade:** Preiselbeeren waschen und mit Zucker vermengen. Vanillemark aus der Schote kratzen und zu den Preiselbeeren geben. In Topf langsam erhitzen. Zitrone abwaschen und etwas Schale in Preiselbeeren reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Wunderlich am 13. August 2018

# Schwäbisches Pfännle

## Für zwei Personen

### Für die Knöpfe:

100 g Weizenmehl (Type 405)    100 g doppelgr. Weizenmehl    2 Eier (Größe M)  
60 ml Mineralwasser            ½ TL Salz

### Für den Filettopf:

2 Kalbsmedaillons à 80 g        2 Schweinemedaillons à 80 g    150 g Champignons  
2 Schalotten                    1 Zehe Knoblauch                60 ml Kalbsfond  
50 ml halbtrockener Weißwein    100 ml Schlagsahne                ¼ Bund Kerbel  
¼ Bund glatte Petersilie        15 g Butter                        1 EL neutrales Pflanzenöl  
Salz                                Pfeffer

### Für die Garnitur:

¼ Bund glatte Petersilie        ¼ Bund Schnittlauch

### Für die Knöpfe:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für den Knöpfe-Teig normales und doppelgriffiges Mehl in eine Schüssel sieben. Eier, Salz und Mineralwasser hinzufügen und mit einem Holzlöffel glatt rühren, bis der Teig Blasen wirft. Portionsweise mit einem Knöpflehobel ins Wasser geben. Sobald die Knöpfe an der Oberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle abschöpfen und kurz in kaltem Wasser abschrecken. Warm stellen.

### Für den Filettopf:

Ofen auf 70 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsmedaillons und Schweinemedaillons kalt abrausen und trockentupfen. Mit Pfeffer würzen. Champignons putzen und vierteln.

Schalotten abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kerbel und Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken.

In einer Pfanne Butter und Öl erhitzen und die Medaillons von beiden Seiten etwa 3 Minuten sanft anbraten. Salzen und im Ofen bei 70 Grad 10 Minuten warm stellen.

Restliche Butter und restliches Öl erhitzen und Schalotten glasig anschwitzen. Knoblauch und Pilze hinzufügen und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Kalbsfond angießen. Reduzieren lassen, Sahne angießen und Kräuter hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbs- und Schweinemedallions vor dem Servieren aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in den Pilzrahm geben.

### Für die Garnitur:

Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Knöpfe, Kalbs- und Schweinemedallions und Pilzrahm in einem kleinen Pfännchen anrichten, mit Schnittlauch und Petersilie garnieren und servieren.

Jacqueline Herrmann am 23. Januar 2017

# Spargel-Involtini, Kräuter-Hollandaise, Rösti, Salat

## Für zwei Personen

<b>Für die Kräuterrösti:</b>	300 g Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer
<b>Für die Involtini:</b>	3 Kalbsschnitzel	4 Stangen Spargel
1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan	2 EL Pinienkerne
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	4 EL Olivenöl	Olivenöl, Zucker, Salz
<b>Für die Hollandaise:</b>	1 Schalotte	3 Eigelbe
250 g Butter	3 EL Weißweinessig	2 cl Noilly-Prat
Gemischte Kräuter	Salz	Pfefferkörner, Pfeffer
<b>Für den Spargel:</b>	500 g (dicker) weißer Spargel	Zucker, Salz
<b>Für die Tomaten-Vinaigrette:</b>	100 g Tomaten	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	weißer Balsamicoessig	Salz, Pfeffer
<b>Für die Rispentomaten:</b>	2 kleine Rispentomaten	1 TL brauner Zucker
2 EL Olivenöl	Meersalz	

**Für die Kräuterrösti:** Kartoffeln grob raspeln. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Die Kartoffeln mit Rosmarin, Salz und Pfeffer mischen und in einer heißen Pfanne mit Öl langsam von beiden Seiten knusprig ausbacken.

**Für die Involtini:** Spargel waschen und schälen. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, das Wasser mit Salz und Zucker würzen. Spargel in kochendes Wasser geben, ca. 10 Min bissfest garen. Ggarten Spargel abtropfen lassen. Parmesan reiben. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinschneiden. Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne und Basilikum in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren.

Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel mit einem Pattiereisen flachklopfen und mit dem Pesto bestreichen. Jeweils zwei Stangen Spargel auf einem Schnitzel drapieren und die Schnitzel wie eine Roulade wickeln. Involtini in einer Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten anbraten, 3 Minuten ruhen lassen.

**Für die Hollandaise:** Schalotte abziehen und fein würfeln. Pfefferkörnern, Essig und 100 ml Wasser dazugeben und in einem Topf auf die Hälfte einkochen. Noilly Prat dazugeben. Butter in einem Topf schmelzen. Kräuter hacken. Eigelbe und Essigreduktion über einem heißen Wasserbad aufschlagen. Sobald die Masse dicker wird nach und nach die Butter unterheben. Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen. Warm halten.

**Für den Spargel:** Spargel waschen, schälen und längs in Scheiben schneiden. Die Spargelstreifen in einem Topf mit etwas Wasser, Salz und Zucker einige Minuten kochen. Spargel abgießen, abtropfen und in eine Schüssel geben.

**Für die Tomaten-Vinaigrette:** Tomaten waschen, Kerne entfernen, in ca. 5 mm große Stücke schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und kleinschneiden. Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl und gehackten Basilikum dazu geben und vermengen. Tomatenwürfel untermengen und marinieren lassen. Die Tomatenvinaigrette über den Spargel träufeln.

**Für die Rispentomaten:** Rispentomaten in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Braunen Zucker darüber geben, karamellisieren lassen. Mit etwas Meersalz abschmecken und über den Spargelsalat geben. Die Spargelinvoltini mit Kräuterhollandaise, Rösti und den Spargelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Reinhard Grimm am 12. April 2017

## St. Pierre mit 'Kalbsdeckel' und Kaisergranat

Haselnussjus und Maronencreme	Zutaten	
<b>Für das Surf and turf:</b>		
2 St. Pierre-Filets à 100 g	2 Kalbsoberschalen, Deckel à 200 g	2 Kaisergranate
Olivenöl	Butter	
<b>Für die Maronencreme:</b>		
200 g vorgeg. Maronen	30 ml Haselnussöl	50 ml Madeira
10 ml Weißweinessig	80 ml Rinderfond	80 g Sahne
50 g Crème fraîche	Meersalz	weißer Pfeffer
<b>Für die Nussjus:</b>		
300 ml Rinderfond	30 g Butter	50 ml Haselnussöl
20 g Pfeilwurzelsstärke	Weißweinessig	Zucker
Meersalz	weißer Pfeffer	
<b>Für die Garnitur:</b>		
20 g geröst., geschälte Piemonteser	Haselnüsse	1 Zitrone
Meersalz		

### **Für das Surf and turf:**

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den St. Pierre in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter so vorsichtig anbraten, dass er möglichst keine Farbe erhält. Den Kalbsdeckel in einer Pfanne mit etwas Olivenöl scharf anbraten und bis zum Anrichten im Ofen ohne Abdeckung bei 60 Grad ruhen lassen.

Den Kaisergranat vorsichtig in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

### **Für die Maronencreme:**

Die Maronen in Haselnussöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Madeira und Weißweinessig ablöschen, sowie Rinderfond und Sahne aufgießen. Alles zusammen ca. 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend in den Mixer geben und mit Crème fraîche fein pürieren. Nochmals abschmecken.

### **Für die Nussjus:**

Rinder- und Fischfond aufkochen und etwas reduzieren. Nussbutter und -öl dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und Zucker abschmecken.

Mit der angerührten Pfeilwurzelsstärke etwas binden und alles gut passieren.

### **Für die Garnitur:**

Den Nussjus punktuell verteilen und das Fischfilet, den Kalbdeckel und Kaisergranat mittig aufsetzen und mit gehackten Haselnusskernen verfeinern. Zum Schluss etwas Meersalz über den Fisch streuen und mit Zitrone verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Knoll am 03. Dezember 2018



# Tafelspitz, Kartoffel-Spinat-Stampf, Sahne-Meerrettich

## Für zwei Personen

### Für den Kalbstafelspitz:

1 Kalbstafelspitz à 300 g	1 EL Butter	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Kartoffel-Spinat-Stampf:

250 g Blattspinat	250 g mehligk. Kartoffeln	125 ml Milch
40 g Butter	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für den Sahne-Meerrettich:

50 g frischer Meerrettich	1 EL Meerrettich	125 g Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz	

### Für die Garnitur:

100 g Kohlrabi	100 g Karotten	100 g Knollensellerie
5 g Butter	100 g mehligk. Kartoffeln	Sonnenblumenöl

### Für den Kalbstafelspitz:

Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Pfanne mit 1 EL Öl und Butter erhitzen, Fleisch darin anbraten.

Anschließend für ca. 20 Min. in den Ofen geben und nach Garzeit 5 Minuten ruhen lassen. Vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

### Für das Kartoffel-Spinat-Stampf:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Spinat putzen, waschen und in einem Topf mit heißem Wasser blanchieren. Anschließend abseihen und mit kaltem Wasser abschrecken, ausdrücken und in einer Moulinette pürieren. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen, im Wasser weich kochen, abseihen und passieren.

Knoblauch abziehen, halbieren und in die Milch geben. Muskatnuss reiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Butter in einem Topf erhitzen und braun werden lassen. In einem weiteren Topf Milch mit Salz, Muskat und Vanillemark aufkochen, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Kartoffeln, Spinat und braune Butter unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

### Für den Sahne-Meerrettich:

Den frischen Meerrettich reiben und mit Meerrettich aus dem Glas vermischen.

Sahne schlagen, mit Meerrettich-Mischung, Salz und Zucker vermengen.

### Für die Garnitur:

Kohlrabi, Karotten und Sellerie schälen, klein schneiden, kurz in einem Topf mit Salzwasser kochen und anschließend in einer Pfanne in Butter schwenken. Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, dann in feine Streifen schneiden. Trockentupfen und mit der Stärke vermischen. In einen Topf etwa 2,5 cm hoch Öl geben und erhitzen. Kartoffeln darin goldgelb backen. Kalbstafelspitz mit Kartoffel-Spinat-Stampf, Gemüse, Kartoffel-Stroh und Sahne-Meerrettich auf Tellern anrichten und servieren.

Eveline Doll am 16. Juni 2017

# Toast mit Kalb-Rücken, Avocado-Mayonnaise und Salat

## Für zwei Personen

### Für den Kalbsrücken:

200 g Kalbsrücken	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
8 Kirschtomaten	40 ml Marsala	60 ml Rotwein
40 ml alten Balsamico	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
40 ml Sonnenblumenöl	Meersalz	Pfeffer

### Für das Toastbrot:

2 Scheiben Toastbrot	40 g Butter
----------------------	-------------

### Für die Mayonnaise:

1 Avocado	1 Limette	1 Ei
6 g Wasabipaste	60 ml Waldblütenhonig	100 ml Olivenöl
Cayennepfeffer	weißer Pfeffer	Meersalz

### Für den Salat:

50 g Salatspitzen	1 rote Spitzpaprika	1 großer Steinchampignon
	20 g Parmesan	½ Bund Schnittlauch

### Für den Kalbsrücken:

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und kleinhacken. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe mit Sonnenblumenöl erhitzen, Knoblauch, Thymian und Rosmarin zufügen.

Schalotte abziehen, kleinhacken und zusammen mit dem Fleisch mit in die Pfanne geben. Kirschtomaten abwaschen und halbieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen auf dem Gitter ca. 16 Minuten garen. Währenddessen den Bratenrückstand in der Pfanne mit Marsala und Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Anschließend den Balsamico hinzufügen und beiseite stellen. Fleisch aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

### Für das Toastbrot:

Toast in einer Pfanne mit etwas Butter goldgelb anbraten und kurz mit einem Küchenpapier abtupfen.

### Für die Mayonnaise:

Ei trennen und mit der Wasabipaste in einem hohen Gefäß mit dem Handrührgerät aufschlagen. Nach und nach das Öl während des Mixens einfließen lassen, sodass eine glatte Mayonnaise entsteht. Anschließend die Avocado halbieren, auslöffeln und in kleine Stücke schneiden.

Avocadowürfel nach und nach mit einem Mixstab in die Mayonnaise mixen. Limette halbieren und auspressen. Mit dem Saft und der Schale einer halben Limette und mit einer Prise Cayennepfeffer abschmecken. Je nach Geschmack mit Waldblütenhonig, weißem Pfeffer und Meersalz abschmecken.

### Für den Salat:

Paprika waschen, in dünne Streifen schneiden und abwechselnd mit Salatspitzen und Fleisch im Sandwich stapeln.

Champignon putzen, fein hobeln, ebenfalls drauf verteilen und mit dem Bratenfond beträufeln. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Parmesan reiben und zusammen mit dem Schnittlauch auf das Sandwich geben.

Das Gericht anrichten und servieren.

Sabrina Zipfel am 12. Juli 2018

## Vitello tonnato 2.0

### Für zwei Personen

#### Für das Kalbstatar:

1 Kalbsfilet à 200 g

1 Cornichon

$\frac{1}{2}$  TL rosenscharfes Paprikapulver

1 Schalotte

1 EL Worcestersauce

Salz

3 Sardellenfilets

2 EL Olivenöl

Pfeffer

#### Für die Mayonnaise:

150 ml neutrales Pflanzenöl

Salz

1 Ei

Pfeffer

1 TL mittelscharfer Senf

#### Für die Sauce:

30 g Parmesan

1 Zitrone

1 Prise Zucker

5 EL Mayonnaise (s.o.)

6 Kapern

Salz

5 EL Olivenöl

4 Sardellenfilets

Pfeffer

#### Für den Thunfisch:

200 g Thunfisch

100 g Butter

Salz

$\frac{1}{2}$  Zitrone

2 EL Olivenöl

Pfeffer

1 rote Chili

6 Kapern

#### Für die Kapernäpfel:

8 Kapernäpfel

3 EL Mehl

5 EL Olivenöl

#### Für das Kalbstatar:

Kalbsfilet in kleine Würfel schneiden. Das Fleisch in einer Schüssel mit Salz, Paprikapulver Zucker würzen gut verrühren und für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Sardellenfilets und Cornichon in feine Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln und in kochendem Wasser blanchieren. Das Tatar mit Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken

#### Für die Mayonnaise:

Das Ei und den Senf in einen hohen Mixbecher geben, das Öl angießen und mit einem Stabmixer cremig aufmixen.

Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

#### Für die Sauce:

Ein Ei, Senf verrühren und mit Öl vorsichtig aufgießen dabei mit dem Stabmixer mixen mit Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan reiben und in die Mayonnaise geben das Olivenöl ebenfalls zugeben und verrühren.

Sardellen und Kapern in feine Würfel schneiden und ebenfalls zur Mayonnaise dazu geben und verrühren mit Salz Pfeffer Zucker abschmecken

#### Für den Thunfisch:

Die Butter in eine Schüssel geben Kapern in feine Würfel schneiden mit Salz abschmecken. Olivenöl Zitrone und Pfeffer in eine Schüssel geben und verrühren Thunfisch ca. 15 Minuten darin marinieren lassen. Eine Pfanne aufsetzen und die Butter darin aufschäumen. Die Pfanne vom Herd ziehen, den Thunfisch hineingeben und mit der Kapern-Butter parfümieren.

#### Für die Kapernäpfel:

Eine Pfanne aufsetzen das Öl hineingeben die Kapernäpfel im Mehl wenden und goldbraun ausbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Salvador Becker am 30. Juli 2018

# Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 dünne Kalbsschnitzel à 150 g	2 Eier	50 ml Milch
6 EL Mehl	6 EL Semmelbrösel	3 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Bratkartoffeln:

3 große festk. Kartoffeln	2 EL Butterschmalz	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

### Für den Blattsalat:

200 g gemischte Blattsalate	100 g Radieschen	1 Salatgurke
-----------------------------	------------------	--------------

### Für das Dressing:

1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe	4 Zweige Dill
3 Zweige Estragon	2 EL Weißweinessig	2 EL Apfelessig
3 EL Apfelsaft	2 EL flüssiger Honig	2 TL scharfer Senf
2 EL Sonnenblumenöl	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

### Für das Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und zwischen Klarsichtfolie platt klopfen. Eier aufschlagen und mit Milch verquirlen. Schnitzel in Mehl wenden und abklopfen. Durch die Eier-Milch-Mischung ziehen und anschließend in den Bröseln wenden. Panade gut andrücken.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel hineinlegen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Gelegentlich immer wieder mit heißem Fett übergießen. Wiener Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

### Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Salzwasser 5-7 Minuten vorgaren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, Kartoffeln hinzufügen und von allen Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

### Für den Blattsalat:

Salate waschen und trockenschleudern. Radieschen und Gurke waschen.

Radieschen in feine Scheiben schneiden, Gurken würfeln. Salat und Gemüse durchmischen und Dressing unterheben.

### Für das Dressing:

Essigsorten zusammen mit Apfelsaft, Honig und Senf vermischen. Öl hinzufügen. Dill und Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Beides unter das Dressing rühren.

Knoblauch abziehen, sehr fein hacken und ebenfalls unter das Dressing geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Schröder am 23. August 2018

# Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	2 Eier	1 Zitrone
2 EL Sahne	50 g Mehl	200 g Semmelbrösel
300 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffel-Feldsalat:

250 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Schalotte
1 EL Estragon-Senf	2 EL Kräuternessig	1 TL Zucker
1 TL Salz	2 EL Kürbiskernöl	Pfeffer

### Für das Schnitzel:

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen Klarsichtfolie dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Panade das Mehl in einen Teller geben, in einem zweiten die Eier mit Sahne, Salz und Pfeffer verquirlen, und in einen dritten die Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel zunächst in Mehl, dann in der Eimischung und anschließend in den Semmelbröseln wenden. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz goldgelb ausbacken und auf einem Küchentrepp abtropfen lassen. Zitrone in Scheiben schneiden und beim Servieren dazulegen

### Für den Kartoffel-Feldsalat:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln waschen, mit der Schale im Topf kochen und anschließend schälen. In ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und fein schneiden und unter die Kartoffeln mischen.

Für die Marinade den Senf mit Zucker und Salz gut vermengen, den Essig und ca. doppelt so viel Wasser aufgießen. Am besten über die noch warmen Kartoffel geben und mit Kürbiskernöl übergießen. Mit Pfeffer abschmecken.

Feldsalat waschen, trocken schleudern und erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Dahlke am 16. Juni 2017

# Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Zitronen	2 Eier
30 ml Sahne	200 g Paniermehl	Muskatnuss
150 ml Sonnenblumenöl	Salz	

### Für den Kartoffel-Feldsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Zwiebel
10 g Butter	350 ml Hühnerfond	3 EL Weißweinessig
1 EL scharfer Senf	2 EL Kümmelsaat	Zucker
Olivener Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Schnitzel:

Fleisch waschen, trocken tupfen, eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Von einer Zitrone Zesten fein abreiben. Eier, Zitronenzesten und Sahne verquirlen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin portionsweise goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Übrige Zitrone halbieren, in Scheiben schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.

### Für den Kartoffel-Feldsalat:

Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel ca. 15 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, kurz abschrecken, ausdampfen lassen und Schale abziehen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Hühnerfond erhitzen, mit Essig, Senf und 2 EL Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing vorsichtig unter die Kartoffelscheiben mischen. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Zwiebeln unter den Salat rühren. Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Marius Wolf am 05. Juli 2017

# Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g	2 Zitronen	2 Eier
30 ml Sahne	200 g Paniermehl	Muskatnuss
150 ml Sonnenblumenöl	Salz	

### Für den Kartoffel-Feldsalat:

1 kg festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 Zwiebel
10 g Butter	350 ml Hühnerfond	3 EL Weißweinessig
1 EL scharfer Senf	2 EL Kümmelsaat	Zucker
Olivener Öl	Salz	Pfeffer

### Für die Schnitzel:

Fleisch waschen, trocken tupfen, eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Von einer Zitrone Zesten fein abreiben. Eier, Zitronenzesten und Sahne verquirlen. Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt im Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel darin portionsweise goldbraun ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Übrige Zitrone halbieren, in Scheiben schneiden und zum Garnieren beiseitelegen.

### Für den Kartoffel-Feldsalat:

Kartoffeln waschen, halbieren und in kochendem Salzwasser mit dem Kümmel ca. 15 Minuten weich garen. Kartoffeln abgießen, kurz abschrecken, ausdampfen lassen und Schale abziehen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Hühnerfond erhitzen, mit Essig, Senf und 2 EL Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dressing vorsichtig unter die Kartoffelscheiben mischen. Butter in einem Topf schmelzen, mit den Zwiebeln unter den Salat rühren. Feldsalat verlesen, waschen, trocken schleudern und kurz vor dem Servieren unter den Salat heben.

Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffel-Feldsalat auf Tellern anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und servieren.

Marius Wolf am 05. Juli 2017

# Wiener Schnitzel, lila Pommes, Aioli, Kartoffel-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Schnitzel:

2 Kalb-Schnitzel a 120 g	100 g Semmelbrösel	75 g Mehl
2 Eier	2 EL Sahne	1 Zitrone
2 EL neutrales Pflanzenöl	200 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für die Aioli:

2 Zehen Knoblauch	1 Ei, davon das Eigelb	125 ml neutrales Sonnenblumenöl
-------------------	------------------------	---------------------------------

### Für die Pommes frites:

2 große lila Kartoffeln	1 EL Stärke	500 ml Frittieröl
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

### Für den Kartoffelsalat:

400 g festk. Kartoffeln	2 Eier	1 Zwiebel
100 ml Hühnerfond	100 ml Gemüsefond	1 EL Essig
4 TL mittelscharfer Senf	4 EL Zucker	½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Dill	4 EL neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Schnitzel:

Die Schnitzel waschen, trockentupfen und mit etwas Öl zwischen zwei Klarsichtfolien legen. Mit einem Fleischklopfer die Schnitzel dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier und Sahne mit Hilfe einer Gabel verquirlen. Kräftig salzen und pfeffern.

In einer weiteren Pfanne reichlich Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

### Für die Aioli:

Knoblauch abziehen. Eine Knoblauchzehe mit ½ TL Salz in einem Mörser zerdrücken bis eine feine Masse entstanden ist. Das Eigelb gründlich unterrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Handrührgerät das Sonnenblumenöl zuerst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl dazugeben, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die zweite Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit Salz abschmecken.

### Für die Pommes frites:

Öl in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Die Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Sticks schneiden und mit Stärke mehlieren. Im Topf kross ausbacken. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

### Für den Kartoffelsalat:

Die Kartoffeln und Eier in einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa 18 Minuten garen, leicht abkühlen lassen und noch warm pellen. Die Kartoffeln in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden, kräftig salzen und pfeffern.

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln, in einen Topf mit dem heißen Fond geben und mit Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die heiße Marinade über die Kartoffeln gießen und 5 Minuten ziehen lassen. Dann das Öl zugeben und vorsichtig vermengen, noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Salatgurke längs halbieren, entkernen und fein hacken. Den Speck in Scheiben schneiden, würfeln in einer Pfanne ohne Öl kross ausbacken. Petersilie und Dill abbrausen, trockenwedeln und mit Gurken und Speck unterheben.

Wiener Schnitzel mit lila Pommes frites, Aioli und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Lucas Finke am 16. April 2018



# Wiener Schnitzel, Preiselbeer-Soße, Karotten, Kartoffeln

## Für zwei Personen

### Für die Kartoffeln:

4 festk. Kartoffeln                      1 Bund Petersilie                      Salz

### Für die Karotten:

4 Karotten                                      250 g Butter                              Salz  
Pfeffer

### Für die Preiselbeersauce:

200 g Preiselbeeren                      125 g Gelierzucker                      50 ml Rotwein, fruchtig  
75 ml Portwein                              1 Zimtstange

### Für das Schnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 150 g                      4 Eier                                      250 g Butter  
100 g Butterschmalz                      100 g Mehl                                      100 g Semmelbrösel

### Für die Kartoffeln:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in dem Salzwasser für circa 20 Minuten gar kochen. Petersilie waschen, trocken wedeln und klein hacken. Sobald die Kartoffeln gar sind, diese abschütten. Mit Petersilie garnieren und mit Salz würzen.

### Für die Karotten:

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Karotten schälen, in kleine Taler schneiden und in dem Salzwasser für circa 15 Minuten kochen. Nun das Kochwasser abschöpfen, Butter zugeben und diese in den warmen Karotten zerlaufen lassen. Nach Bedarf noch einmal salzen und pfeffern.

### Für die Preiselbeersauce:

Hierzu in einem Topf Portwein und Rotwein zusammen mit der Zimtstange erhitzen, den Gelierzucker beimengen und alles aufkochen lassen. Sobald Zucker und Wein verschmolzen sind, die Preiselbeeren hinzufügen. Für 10 Minuten köcheln lassen und zum Abkühlen beiseite stellen. Zimtstange entfernen.

### Für das Schnitzel:

Die Eier aufschlagen und verquirlen. Panierstraße mit tiefen Tellern aufbauen: Mehl, Ei, und Semmelbrösel. Die Kalbsschnitzel der Reihe nach mit den Komponenten bedecken, sodass die Schnitzel gleichmäßig mit Semmelbröseln überzogen sind. In einer Pfanne Butter erhitzen. Sobald sich Bläschen bilden, Schnitzel hineingeben. Butterschmalz zugeben und die Schnitzel bei mittlerer Hitze circa 10 Minuten braten. Währenddessen die Schnitzel mit geschmolzener Butter aus der Pfanne beträufeln.

Die Kalbsschnitzel mit den Petersilienkartoffeln, den Karotten und der Preiselbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Diepold am 01. Februar 2017

# Wiener Schnitzel, Spargel, Sauce hollandaise, Kartoffeln

**Für zwei Personen**

**Für das Wiener Schnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 200 g	1 Zitrone, davon 1 TL Abrieb	75 g Semmelbrösel
25 g Mehl	2 Eier	1 EL Sahne
1 Muskatnuss	100 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffeln:**

250 g Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	25 g Butter
feines Salz		

**Für die Spargel:**

400 g weißer Spargel	50 g Butter	1 Bund Schnittlauch
$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Salz	

**Für die Sauce:**

150 g Butter	2 Eier, Eigelb	1 Zitrone, Saft
1 Prise Cayennepfeffer	4 g Worcester Sauce	1 Prise Zucker
1 Prise feines Salz		

**Für das Wiener Schnitzel:** Die Schnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Das Schnitzel zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 1  $\frac{1}{2}$  Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Schnitzel salzen und pfeffern. Die Sahne aufschlagen und mit den Eier verquirlen. Mit Muskat und Zitronenabrieb würzen. Die Schnitzel im Mehl wenden und mit den Fingern abklopfen. Die Schnitzel dann durch die Eiermischung ziehen und zuletzt mit den Semmelbröseln panieren, dabei die Brösel nur leicht andrücken. In eine Pfanne Butterschmalz schmelzen. Die Schnitzel darin auf beiden Seiten braun braten. Auf Küchenpapier abtupfen und warmhalten.

**Für die Petersilienkartoffeln:** Kartoffeln im kalten, gesalzenen Wasser aufsetzen und ca. 15 Minuten kochen. Die Kartoffeln abgießen, kurz ausdämpfen lassen und noch heiß schälen. In einer Pfanne Butter aufschäumen die gehackte Petersilie dazugeben, durchschwenken, salzen und warmstellen.

**Für die Spargel:** Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Spargel waschen und am Ende etwa 2 cm abschneiden. Spargel am Kopf halten und an jeder Stelle mindestens zwei Mal schälen. Backblech nehmen darauf in ganzer Breite zwei Lagen Alufolie übereinander legen. Auf die linke Hälfte die geschälten Spargel legen und mit gehacktem Schnittlauch, Salz und Zucker bestreuen und mit Butterflocken belegen. Die Folie darüber klappen und die Kanten einschlagen, sodass sich ein möglichst luftdichtes Kissen ergibt. Im Ofen ca. 15 Minuten garen. Den Spargel aus der Folie nehmen, den Saft auffangen und beides warm stellen.

**Für die Sauce hollandaise:** Die Eier trennen. Eigelb, Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwa 2 EL heißes Wasser in einen Standmixer geben und kurz mixen. Geschmolzene Butter auf etwa 75 Grad erhitzen bis sich die Molke an der Oberfläche absetzt. Die Molke abschöpfen und entsorgen. Die Butter langsam zu den anderen Zutaten in den langsam drehenden Standmixer geben und die Masse durchmixen bis sich eine schöne cremige Konsistenz ergibt. Mit etwas Spargelfond und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bernd Simons am 30. April 2018

# Zürcher Geschnetzeltes mit glasierten Möhrchen und Rösti

## Für zwei Personen

### Für das Geschnetzelte:

2 Kalbsschnitzel à 160 g	200 g Champignons	1 Zwiebel
1 EL Butter	150 g Sahne	1 EL Mehl
75 ml trockener Weißwein	3 Zweige glatte Petersilie	3 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für die Möhrchen:

1 Bund Karotten mit Grün	100 ml Gemüsefond	30 g Butter
1 EL Zucker		

### Für die Rösti:

500 g festk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	2 EL neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Geschnetzelte:

Die Zwiebel abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Butter mit Mehl verkneten.

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und schnetzeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Geschnetzelte in kleinen Portionen darin anbraten und mit dem Bratensaft beiseitestellen. Die Zwiebel in einer weiteren Pfanne glasig braten. Die Champignons hinzufügen und mitbraten. Mit Weißwein ablöschen und Sahne angießen. Die Mehl-Butter in der Sauce auflösen. Einige Minuten köcheln lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fleisch und Fleischsaft vor dem Servieren dazugeben und nochmal leicht erhitzen.

### Für die Möhrchen:

Die Karotten schälen und einen kleinen grünen Ansatz stehen lassen. Butter mit Zucker in einem Topf aufschäumen. Karotten darin ca. 5 Minuten dünsten, Fond angießen und weitere 10 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Für die Rösti:

Die Kartoffeln schälen und mit einer Vierkantreibe grob reiben. Die Kartoffelraspeln zu kleinen Talern formen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Taler darin etwa 5 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten.

Das Kalbs-Geschnetzelte mit glasierten Möhrchen und Rösti auf den Tellern anrichten, mit den Kräutern bestreuen und servieren.

Erna Henzler am 03. April 2017

# Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti

## Für zwei Personen

### Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsfleisch	150 g braune Champignons	2 Zwiebeln
100 ml Sahne	100 g Crème-fraîche	100 ml Rotwein
100 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

### Für die Kartoffel-Rösti:

4 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	2 Eier
2 EL Crème-fraîche	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

### Für das Geschnetzelte:

Das Kalbsfleisch waschen und trocknen. Die Champignons putzen und kleine Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Das Kalbsfleisch in dünne Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Die Filetstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Im Bratensatz die Zwiebeln und Champignons anbraten. Mit Rotwein ablöschen und aufkochen lassen. Sahne, Crème fraîche, Kalbsfond und die gebratenen Filetstreifen dazu geben und leicht reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

### Für die Kartoffel-Rösti:

Die Kartoffeln schälen, raspeln und durch ein Sieb drücken. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Die Eier trennen und das Eigelb aufbewahren. Die Crème fraîche, Zwiebel und Eigelbe zu den Kartoffeln geben und alles verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffel-Masse zu Rösti formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun braten.

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti auf Tellern anrichten und servieren.

Joshua Lommes am 07. Februar 2018

## Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli

### Für zwei Personen

#### Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbfleisch	150 g braune Champignons	1 Zwiebel
20 g Mehl	100 ml trockener Weißwein	100 g Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	25 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

#### Für das Röstli:

500 g festk. Kartoffeln	1 Muskatnuss	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

#### Für das Geschnetzelte:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Champignons mit einer Pilzbürste putzen und in feine Scheiben schneiden.

Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen und quer zur Faser in dünne Streifen schneiden.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, das Fleisch portionsweise scharf anbraten und etwas Mehl darüber stäuben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Zwiebelwürfel und Champignons in der Pfanne anbraten. Bratansatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazugeben und mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch dazugeben und etwa 4 Minuten köcheln lassen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und unter das Geschnetzelte heben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Für das Röstli:

Die Kartoffeln schälen und mit einem Spiralschneider zu langen Faden schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelfäden hinzugeben, andrücken und 20 Minuten goldbraun braten lassen.

Herausnehmen, abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer würzen.

Das Zürcher Geschnetzelte mit Röstli auf Tellern anrichten und servieren.

David Karl am 17. Januar 2018

## Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

### Für zwei Personen

#### Für das Geschnetzelte:

250 g Kalb-Geschnetzeltes	100 g braune Champignons	$\frac{1}{2}$ Schalotte
1 TL Mehl	100 ml trockener Weißwein	100 ml Kalbsfond
100 g Sahne	20 ml Cognac	1 Zweig krause Petersilie
1 EL Erdnussöl	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

#### Für die Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln	1 EL Bratbutter	Salz
-------------------------------	-----------------	------

#### Für das Geschnetzelte:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Platte und einen Teller mitwärmen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Champignons putzen, trocken tupfen und vierteln. Erdnussöl in einer Pfanne heiß werden lassen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 3 Minuten in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit wenig Mehl bestäuben, herausnehmen und warm stellen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und für die Garnitur hacken.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Zwiebel und Champignons andämpfen. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einköcheln. Die Sahne und die Bouillon dazu gießen. Hitze reduzieren und köcheln lassen. Fleisch in die Sauce geben und nur noch heiß werden lassen.

#### Für die Rösti:

Kartoffeln schälen, an der Röstiraffel raffeln, danach mit Salz vermengen. In einer Bratpfanne Bratbutter erhitzen. Kartoffeln begeben, zu einem flachen Kuchen formen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. goldbraun braten. Die Rösti auf einen gefetteten Teller stürzen, wieder in die Pfanne zurückgleiten lassen und offen fertig braten.

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti und Petersilie auf Tellern anrichten und servieren.

Tanja Lange am 27. Juli 2017

# Index

- Aubergine, 8
- Avocado, 20, 55, 76
  
- Blumenkohl, 14, 50
- Bohnen, 8, 9, 42, 65
- Brät, 41
- Bratkartoffeln, 56, 57, 78
- Bries, 6, 17, 59
- Brokkoli, 18, 22, 38
- Brust, 16
  
- Chicoree, 45
- Chinakohl, 16
- Cordon-bleu, 1–4
- Couscous, 49
  
- Erbsen, 5, 17, 30, 43
  
- Filet, 6, 8, 11, 13, 14, 16, 18–31, 33, 35–37, 39, 40, 46, 47, 59, 61, 62, 65, 74, 77
- Fleisch, 5, 39, 49, 60–62, 69, 86, 87
  
- Geschnetzeltes, 11, 38, 85–88
- Gulasch, 39
- Gurke, 2, 4, 5, 13, 44, 78
  
- Kürbis, 4, 16, 79
- Kohlrabi, 75
- Kotelett, 42–45
  
- Lauch, 10
  
- Möhren, 14, 33, 38, 39, 42, 43, 48, 49, 53, 58, 75, 83, 85
- Mangold, 14, 37
- Maronen, 74
- Medaillon, 12, 14, 46, 47, 72
  
- Nudeln, 8
  
- Paprika, 8, 18, 39, 76
- Pilze, 8, 11, 23, 24, 26, 30, 31, 33, 39, 41, 42, 48, 51, 58, 61, 72, 76, 85–88
- Polenta, 64
  
- Röllchen, 9, 48, 49
  
- Rösti, 11, 24, 26, 29, 73, 85–88
- Rücken, 3, 50, 76
- Radieschen, 78
- Ragout, 41, 51
- Reis, 6, 23, 43, 54, 62
- Rettich, 61, 69, 71, 75
- Romanesco, 21
- Rosenkohl, 19, 28, 35, 37, 59
- Rote-Bete, 46, 50
- Roulade, 40, 73
  
- Saltimbocca, 63–66
- Sauerampfer, 56
- Sauerkraut, 60
- Schnitzel, 1–5, 10, 13, 16, 41, 52–57, 63, 64, 66–71, 73, 85
- Schoten, 6, 8, 29
- Sellerie, 17, 33, 39, 75
- Spargel, 6, 30, 33, 46, 73, 84
- Spinat, 4, 12, 47, 64, 67, 75
- Spitzkohl, 36, 51
- Steak, 58
- Steckrübe, 39
  
- Tafelspitz, 75
  
- Vitello, 77
  
- Wiener-Schnitzel, 78–84
  
- Zucchini, 8