

Geschnetzeltes, Pilze, Paprika, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsleber	300 g weiße Champignons	2 weiße Zwiebel
100 ml Sahne	200 ml Kalbsfond	Mehl
2 EL Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für den Safran-Kartoffelstampf:

3 große vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Milch	2 EL Butter
0,1 g gemahlener Safran	Muskatnuss	Salz

Für die Paprika:

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	2 Zweige glatte Petersilie
----------------------	-----------------------	----------------------------

Für das Geschnetzelte:

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Champignons putzen und würfeln. Öl in einer Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Zwiebeln bei geringer Hitze bräunen.

Leber in feine Streifen schneiden. Champignons zu den Zwiebeln geben und braten. Zwiebeln und Pilze aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas mehr Öl in die Pfanne geben und erhitzen.

Leberstreifen dazugeben und kurz braten. Mit Mehl überstäuben und alles in der Pfanne wenden. Zwiebeln und Champignons wieder dazugeben. Mit Fond ablöschen und kurz aufkochen lassen. Sahne unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Safran-Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, vierteln und in gesalzenem Wasser kochen. Nach dem Kochen die Kartoffeln mit Butter, Milch, Salz und Muskatnuss stampfen. Safran zugeben und abschmecken.

Für die Paprika:

Paprika im Ofen mit Grillfunktion erhitzen, so dass sie anschließend leicht gehäutet werden können. In Rauten schneiden und mit Petersilie beim Servieren als Garnierung verwenden.

Kornelia Hoffmann-Rhein am 30. Oktober 2023