

Kalb-Schnitzel mit Granatapfel-Soße und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

4 Kalbsschnitzel, à 50 g	4 mehligk. Kartoffeln	3 rote Zwiebeln
3 EL Sultaninen	1/4 Bund krause Petersilie	1 Muskatnuss
100 ml Granatapfelsaft	150 ml dunkler Kalbsfond	125 ml Milch
125 ml Sahne	Butter	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. Die Sultaninen in dem Granatapfelsaft einweichen. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Schnitzel mit Frischhaltefolie bedecken und leicht flach klopfen. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und zum Warmhalten in den Backofen stellen. Die Zwiebeln in der Pfanne mit dem Bratensud anbraten. Dem Granatapfelsaft mit den Sultaninen dazugeben und aufkochen lassen. Den Kalbsfond dazugeben und die Soße etwas einkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen. Die Milch mit einem Stück Butter erhitzen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und in den Topf mit der Milch geben. Die Sahne dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kalbsschnitzel auf Teller geben, mit der Soße übergießen. Das Kartoffelpüree daneben anrichten und servieren.

Marlies Ringelstein am 22. März 2012