

# Kalb-Geschnetzeltes mit Reis und Kirschtomaten-Salat

## Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	125 g Reis	150 g braune Champignons
8 Kirschtomaten	3 Schalotten	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	10 g Mehl	25 g Butterschmalz
2 EL Butter	100 ml Sahne	250 ml Geflügelfond
200 ml trockener Weißwein	2 EL Balsamico-Essig	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und quer zur Faser hin in dünne Streifen schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kalbstreifen darin von allen Seiten scharf anbraten. Dabei immer wieder etwas Butterschmalz zugeben und jeweils einen Teelöffel Mehl über die Kalbstreifen stäuben, diese darin wenden und goldbraun anrösten lassen. Anschließend die Filetstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Zwiebel und eine Schalotte abziehen und klein würfeln. Die Champignons putzen, die Stiele kürzen und sie anschließend klein schneiden. Die Zwiebelwürfel zusammen mit den Champignons in der Pfanne anbraten. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und gut mit dem Weißwein verrühren. Anschließend das Fleisch mit in die Pfanne geben und circa drei Minuten köcheln lassen. Das Kalbgeschnetzelte mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und klein hacken. Danach die Petersilie unter das Kalbgeschnetzelte heben. Die zweite Schalotte abziehen und fein hacken. Etwas Butterschmalz in einen Topf geben, die Schalotte darin andünsten und den Reis dazugeben. Unter Rühren den Reis mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen und das Ganze einkochen lassen. Nach und nach unter ständigem Rühren die Brühe hinzu fügen. Zum Schluss den Reis mit der kalten Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Die dritte Schalotte abziehen, fein hacken, mit dem Olivenöl und dem Balsamico-Essig zu einer Vinaigrette vermengen. Die Kirschtomaten waschen, halbieren und die Vinaigrette überziehen. Das Kalbgeschnetzelte zusammen mit dem Reis und dem Kirschtomatensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Brigitte Bintz am 12. Mai 2014