Kalb-Geschnetzeltes mit Rahmschwammerln, Semmelknödel

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbsfilet	1 EL Rapsöl	

Für die Knödel:

150 g Semmel vom Vortag	1 Zwiebel	2 Eier
250 ml Milch	1 Bund frische Petersilie	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Rahmschwammerl:

200 g braune Champignons	200 g Kräuterseitlinge	1 Zwiebel
1 Zitrone	2 cm Ingwer	200 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	100 ml Weißwein	1 Zweig frische Petersilie
1 Lorbeerblatt	2 TL Speisestärke	2 EL Butter
2 EL Rapsöl	Öl	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Für das Geschnetzelte:
Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit heißem Öl anbraten.

Für die Knödel:
Wasser in einem Topf erhitzen. Milch in einem Topf erhitzen und beiseitestellen. Die Semmel in dünne Streifen schneiden.
Die Eier miteinander verrühren und mit der warmen Milch vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Semmel geben.
Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Zwiebel abziehen, klein hacken, zusammen mit der Petersilie zu den Knödeln geben und alles vermengen. 10 Minuten ruhen lassen.
Aus der Masse Knödel formen und 15 im heißen Wasser ziehen lassen.

Für die Rahmschwammerl:
Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Ingwer schälen und reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten.
Gemüsefond, Weißwein, Lorbeerblatt und Ingwer dazugeben. Ungefähr 3 Minuten ziehen lassen. Das Lorbeerblatt entfernen und Sahne dazugeben. Speisestärke mit kaltem Wasser verrühren, zur Sauce geben und für ca. 3 Minuten köcheln lassen.
Die Pilze putzen und in mundgerechte Stücke klein schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons ungefähr 1 Minute lang anbraten. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL gehackter Petersilie verfeinern.
Gebratene Pilze zur Sauce geben. Butter und ein Streifen Zitronenschale hinzufügen, kurz aufkochen lassen und die Zitronenschale wieder enfernen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Cayennepfeffer würzen.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Hiermüller am 02. März 2020