

Kalb-Butter-Schnitzel, Kartoffel-Püree, Karotten

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

500 g mageres Kalbfleisch	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb	1 altback. Brötchen	1 Ei
150 g Butter	30 g kalte Butter	Butterschmalz
60 ml Sahne	1 L Kalbsfond	2 EL Sambal Oelek
2 EL Senf	2 EL Ketchup	Sojasauce
dunkler Balsamico	Öl	8 EL Paniermehl
2 EL Speisestärke	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	

Für das Püree:

500 g mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Sahne
200 ml Milch	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

2 mittelgroße Karotten	6 Stg. wilder Brokkoli	Butter, Salz
------------------------	------------------------	--------------

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Beet Wasserkresse 3 Blätter Babyspinat

Für das Schnitzel: Den Kalbsfond in einen Topf geben und auf 1/3 der Flüssigkeit einreduzieren lassen. Petersilie hacken. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Beides in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Altbackenes Brötchen in Würfel schneiden. 150 g Butter schmelzen, mit Brötchen vermengen und dann in einem Multizerkleinerer zerkleinern. Mit Hackfleisch, Ei, Sahne, Salz, Muskatnuss, weißem Pfeffer und etwas Zitronenabrieb vermengen. Mit Sambal Oelek, Ketchup und Senf abschmecken. Paniermehl vorsichtig einarbeiten, bis die Masse weich, aber stabil ist. Nochmals mit Salz abschmecken. Mindestens 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Aus der Fleischmasse Kugeln und daraus ovale Laibchen formen.

Mit dem Messerrücken auf einer Seite ein Rautenmuster eindrücken. Anschließend in einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer bis kräftiger Hitze anbraten.

Bratrückstände in der Pfanne mit dem einreduzierten Kalbsfond ablöschen und bei Bedarf nochmals etwas einreduzieren lassen. 30 g kalte Butter hinzugeben und mit einem Schneebesen kräftig einrühren.

Bei Bedarf mit etwas Speisestärke abbinden. Mit Sojasauce und Balsamicoessig abschmecken.

Für das Püree: Kartoffeln schälen und in grobe, etwa gleich große Stücke schneiden und in reichlich gesalzenem Wasser kochen. Butter schmelzen und eine Nussbutter herstellen. Kartoffeln zerstampfen und mit warmer Milch, Nussbutter, Salz und Muskatnuss vermengen. Bei Bedarf durch ein Sieb streichen.

Für das Gemüse: Karotten und Brokkoli kurz in Salzwasser blanchieren und im Ofen mit etwas Butter fertig garen. Salzen.

Für die Garnitur: Wasserkresse und Babyspinat als Garnitur verwenden.

Gabriele Riedl am 04. August 2025