

Kalb-Geschnetzeltes, Champignons, Spätzle, Bacon

Für zwei Personen

Für das Kalb-Geschnetzelte:

300 g Kalbsnuss am Stück	4 Scheiben Bacon	150 g Champignons
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Limette, Saft
3 EL Butter	100 g Crème-fraîche	200 ml Sahne
100 ml Kalbsfond	60 ml Cognac	150 ml Madeira
1 TL m.-scharfer Senf	50 ml Erdnussöl	2 EL Speisestärke
1 TL Backpulver	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	gereb. Thymian
gereb. Estragon	gereb. Bärlauch	Piment d'Espelette
Zimt	Salz	Pfeffer

Für die Spätzle:

5 Eier	80 g Quark	1 EL Butter
300 g Mehl	Petersilie	1 TL gemahl. Kurkuma
Muskatnuss	Salz	

Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat	1 Knoblauchzehe	50 g TK-Himbeeren
1 TL m.-scharfer Senf	1 TL flüssiger Honig	3 EL weißer Balsamico
1 EL Walnussöl	Salz	Pfeffer

Für das Kalb-Geschnetzelte:

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfeln schneiden. Baconscheiben in einer heißen Pfanne ohne Fett anbraten, dann herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Den Bratansatz mit Kalbsfond aufgießen und auf die Seite stellen.

Die Kalbsnuss in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Stärke mit dem Backpulver mischen und mit einem Sieb über die Kalbsstreifen streuen.

Mit den Fingern in das Fleisch einmassieren.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen portionsweise von allen Seiten anbraten, herausnehmen und warmstellen. Mit dem Kalbsfondgemisch den Bratenansatz angießen und zu dem anderen Bratenansatz-Gemisch geben.

Butter in die Pfanne geben und Champignons darin anrösten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Cognac und Madeira ablöschen, einköcheln lassen, Fleischstreifen mit in Pfanne geben und den Bratenansatz mit Kalbsfond aufgießen. Dann Crème fraîche und Sahne zugeben und köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Petersilie fein schneiden und hinzugeben. Mit getrockneten Kräutern, Senf, Gewürzen, Salz und Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für die Spätzle:

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Eier, Quark, eine Prise Muskat sowie Kurkuma in die Mulde geben. Alles miteinander verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Teig mit einem Spätzlehobel oder Spätzlepresse in kochendes Wasser geben. Wenn die Spätzle aufsteigen können sie abgeschöpft werden. Kurz abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und anschließend in der Pfanne

mit Butter schwenken. Petersilie fein hacken und fertige Spätzle damit garnieren.

Für den Feldsalat:

Feldsalat gründlich waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Himbeeren in einem kleinen Topf anwärmen und anschließend durch ein kleines Sieb streichen. die restlichen Zutaten miteinander zu einer Vinaigrette mischen, die Himbeeren dazugeben. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit der Marinade vermengen.

Herta Hörster am 26. Januar 2026