

Kalb-Geschnetzeltes, Kartoffel-Rösti, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

150 g Kalb-Filetspitzen	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	2 Cornichons
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	30 g Sahne
20 g Butter	20 ml Rotwein	200 g Rinderfond
$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	Petersilie	1 TL Paprikapulver
1 TL Currypulver	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelrösti:

300 g festk. Kartoffeln	Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Wildkräutersalat:

80 g Wildkräuter	150 g rote Weintrauben	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
30 g Walnusskerne	1 TL Honig	50 ml Gemüsefond
3 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Geschnetzelte:

Die Filetspitzen in feine Streifen schneiden. Knoblauch und Schalotten abziehen. Knoblauch hacken. Schalotten und Cornichons in feine Julienne schneiden. Paprika schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Filetstreifen darin scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und beiseitestellen. Im Bratensatz Schalotten und Knoblauch glasig dünsten, anschließend Cornichons und Paprikastreifen kurz mit anschwitzen.

Großzügig Paprika- und Currypulver darüberstreuen und alles mit Rotwein ablöschen. Die Sauce mit Rinderfond auffüllen, Senf und Sahne einrühren und sämig aufkochen lassen. Zum Schluss die Petersilie hacken. Petersilie und die Filetstreifen dazugeben und kurz erhitzen.

Für die Kartoffelrösti:

Kartoffeln schälen, grob raspeln und die Flüssigkeit in einem Geschirrtuch gut ausdrücken. Raspeln mit $\frac{1}{2}$ TL Muskat, Salz und Pfeffer würzen. In einer beschichteten Pfanne die Kartoffelraspeln locker verteilen und zu einem großen Rösti zusammenschieben. Bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten braten, bis die Unterseite goldbraun und knusprig ist. Rösti vorsichtig wenden (z.B. mit einem großen Teller) und die andere Seite ebenfalls goldbraun braten. Kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Für den Wildkräutersalat:

Wildkräutersalat waschen und trockenschleudern.

Weintrauben halbieren, Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne leicht anrösten. Gemüsefond, 2 TL Zitronensaft und Olivenöl zu einem Dressing anrühren. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Salat mischen.

Volker Ring am 02. Februar 2026