

Kalb-Schnitzel mit Ziegen-Frischkäse, gratiniert

Für 2 Personen

| | | |
|--------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| 1/2 Fenchelknolle | 1 Kohlrabi | 1 Karotte |
| 2 EL Butter | 100 ml Gemüsebrühe | 1 Fleischtomate |
| 2 Zweige Thymian | 1 Stängel Blattpetersilie | 4 Kalbsrückensteaks a 100 g |
| Salz, Pfeffer | 1-2 EL Butterschmalz | 150 g Ziegen-Frischkäse |
| 2 EL geriebenes Weißbrot | grober schwarzer Pfeffer | |

Fenchel, Kohlrabi und Karotte putzen bzw. schälen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse in einem Topf mit Butter anschwitzen, Gemüsebrühe angießen und ca. 10 Minuten dünsten. Die Tomate mit heißem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Tomate vierteln und entkernen. Die Tomatenviertel in dicke Streifen schneiden. Thymian und Petersilie fein hacken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz 3 Minuten von beiden Seiten braten, anschließend das Fleisch kurz ruhen lassen. Ziegen-Frischkäse mit Kräutern und Brotbröseln mischen. Die Masse auf die Fleischscheiben streichen und mit grobem Pfeffer bestreuen. Unter dem Grill kurz gratinieren. Tomatenstreifen unter das Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüse zum Fleisch servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 08. Mai 2008