

Kalb-Frikassee mit Schupfnudeln

Für 4 Personen

Für das Frikassee:

2 Schalotten	1 kleine Möhre	1 Stange Staudensellerie
700 g Kalbsschulter	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 TL Mehl	200 ml Weißwein	250 ml Kalbsfond
1 Lorbeerblatt	2 Gewürznelken	1/2 Bio-Zitrone

Für die Schupfnudeln:

600 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 TL Koriandersamen
4 Eigelb	ca. 50 g Mehl	Pfeffer
1 Prise Muskat	2 EL Butter	

Gemüse:

2 Karotten	1 Brokkoli	Salz
2 EL Butter	Pfeffer	

Für das Frikassee Schalotten schälen und fein schneiden. Möhre und Sellerie putzen und in feine Würfel schneiden.

Das Kalbfleisch in Streifen schneiden und in einem Topf mit Butterschmalz von allen Seiten anbraten. Schalotten zugeben und mit anschwitzen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Mehl bestäuben und mit Wein und Fond aufgießen. Lorbeerblatt, Nelken, Möhre und Staudensellerie zufügen und das Ganze zugedeckt ca. 1 Stunde bei milder Hitze weich dünsten.

In der Zwischenzeit für die Schupfnudeln Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen.

Karotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Brokkoli in Röschen zerteilen und in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die gekochten Kartoffeln abschütten, dann mit dem Topf auf die noch warme Herdplatte stellen und gut ausdampfen lassen. Koriandersamen im Mörser fein zerstoßen. Heiße Kartoffeln durch die Presse drücken, schnell die Eigelbe untermengen, Mehl und Koriander untermischen. Die Kartoffelmasse mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse Schupfnudeln, ähnlich wie kleine Zigarren, formen. Die Schupfnudeln im siedenden Salzwasser ein paar Minuten ziehen lassen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Frikassee im offenen Topf noch etwas köcheln lassen, damit die Sauce etwas einkocht. Zitrone mit warmen Wasser abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Das Frikassee mit Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer Pfanne Butter erhitzen, Brokkoli und Karotten darin warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schupfnudeln in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken.

Das Frikassee mit den Schupfnudeln und dem Gemüse anrichten und servieren.

Vincent Klink am 06. Oktober 2016