

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Kalb

2014-2018

125 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Asiatisch mariniertes Kalb-Filet, Pflaumenwein-Soße	1
Blätterteig-Pastetchen mit Kalbfleisch-Ragout fin	2
Bollito Misto	3
Cordon bleu mit Kartoffel-Salat	4
Cordon Bleu mit Linsen-Gemüse	5
Cordon Bleu mit Schinken und Bergblüten-Käse	6
Cordon bleu vom Kalb-Filet, Rosenkohl, Steckrüben-Rösti	7
Eingemachtes Kalbfleisch mit jungen Erbsen	8
Gefüllte Kalb-Rücken-Röllchen mit Kohlrabi	9
Gefüllter Pfannkuchen mit Kalb-Farce und Gouda	10
Gefülltes Kalb-Kotelett mit Schinken-Kartoffel-Püree	11
Gegrilltes Kalb-Kotelett mit Senfsaat-Gremolata	12
Involtini mit grünem Oliven-Pesto und Parmesan-Polenta	13
Involtini, Cannellini-Bohnen-Püree, Bohnen-Ragout, Birne	14
Italienisches Kalb-Ragout auf Nudeln	15
Jägerschnitzel, Orangen-Butter, Haselnuss-Kartoffeln	16
Kalb-Bäckchen mit Gratin	17
Kalb-Bäckchen mit Pilzen, Kartoffel-Mousseline	18
Kalb-Bäckchen mit Steinpilzknödeln und Wirsing	19
Kalb-Bäckchen-Ravioli mit Erbsen-Püree	20
Kalb-Beinscheibe, Petersilienwurzel, Polenta-Croutons	21
Kalb-BrätFlädle mit Gurken-Salat	22
Kalb-Braten im Brikteig	23
Kalb-Braten Orloff	24
Kalb-Entrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen	25
Kalb-Filet auf Kohlrabi-Salat mit Champignons	26

Kalb-Filet auf Pfifferlings-Cranberry-Ragout mit Knödeln	27
Kalb-Filet im Kräuter-Brotmantel mit Gemüse-Nudeln	28
Kalb-Filet im Pfifferling-Mantel mit Linguine	29
Kalb-Filet im Vulcano-Schinken-Mantel, Steckrüben-Creme	30
Kalb-Filet in Kerbel-Kruste mit Spargel-Röllchen	31
Kalb-Filet mit Dashi	32
Kalb-Filet mit Meerrettich-Kruste und Roter Bete	33
Kalb-Filet mit Moghrabieh und Safran-Orangen-Karotten	34
Kalb-Filet mit Oliven-Tomaten-Kruste, Peperonata-Gemüse	36
Kalb-Filet mit Zitronen-Senfkruste, Bärlauch-Risotto	37
Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto	38
Kalb-Filet, Kohlrabi, Champignons und Kartoffel-Würfel	39
Kalb-Filet, Staudensellerie-Püree, Limetten-Schaum	41
Kalb-Frikassee mit Schupfnudeln	42
Kalb-Geschnetzeltes mit Pastinaken und Wildreis	43
Kalb-Gschnetzeltes, Kartoffel-Spargel-Rösti, Gurken-Salat	44
Kalb-Gulasch mit Kräuter-Nudeln und Kohlrabi-Gemüse	45
Kalb-Involtini mit Balsamico-Champignons und Honig-Soße	46
Kalb-Involtini mit Tomaten-Butter	47
Kalb-Kotelett alla milanese mit Bohnen-Salat	48
Kalb-Kotelett mit Würzbutter-Soße und Ofenkartoffeln	49
Kalb-Krone, Rindermark-Kräuter-Kruste, Chicorée, Polenta	50
Kalb-Medaillon im Rote-Bete-Saft, Serrano-Schinken-Chips	51
Kalb-Medaillons mit Risotto, Rosenkohl, Chili-Soße	52
Kalb-Röllchen in Pilzrahm mit Grieß-Nocken	53
Kalb-Röllchen mit Bohnen-Gemüse und Kartoffel-Stampf	54
Kalb-Röllchen mit Parmesan-Spinat-Füllung	55
Kalb-Röllchen, Dijon-Senf-Soße, Kartoffel-Erbesen-Stampf	56
Kalb-Rücken auf Steinpilzen à la Creme	57
Kalb-Rücken mit Aprikosen-Soße und Mandel-Reis	58
Kalb-Rücken mit gebuttertem Wurzel-Gemüse-Tee	59
Kalb-Rücken mit Schalotten- Kruste und Kohlrabi-Nudeln	60

Kalb-Rücken-Braten an Brezel-Knödeln	61
Kalb-Rücken-Steak, Kartoffel-Gemüse-Gröstl, Limetten-Dip	63
Kalb-Rückensteak, Tomaten-Ragout, Grünkohl, Püree	64
Kalb-Ragout mit Tagliatelle und Orangen-Chili-Möhren	65
Kalb-Rahm-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Pfannkuchen	66
Kalb-Rahm-Gulasch mit Spargel und Morcheln	67
Kalb-Roulade mit Kürbis-Füllung auf Pilz-Nudeln	68
Kalb-Rouladen mit Kartoffel-Püree und Karotten	69
Kalb-Schnitzel in Ei-Hülle mit Blattspinat	70
Kalb-Schnitzel mit Pilz-Soße und Bratkartoffeln	70
Kalb-Schulter vom Grill	71
Kalb-Steak mit grüner Pfeffer-Soße und Spargel-Soufflé	72
Kalb-Steak mit Kräuter-Hollandaise und Reis-Plätzchen	73
Kalb-Steak mit Pfeffer-Soße	74
Kalb-Tafelspitz mit Pilz-Vinaigrette	75
Kalb-Tatar mit gebackenem Ei und Sauerampfer	76
Kalb-Tatar, Meerrettich-Creme, Rote Bete, Brot-Chips	77
Kalbfleisch-Kräuter-Ragout mit Rosmarin-Kartoffeln	78
Kalbshaxen-Scheiben mit Oliven-Salsa und Polenta	79
Kalbsrücken-Steak mit Pfifferlingen und Rucola-Salat	80
Kalbsteak mit Spargel-Salat	81
Kartoffelsalat-Püree	82
Kompott von der Kalb-Haxe mit Blumenkohl	83
Kräuter-Kalb-Schnitzel	84
Krabben-Kalbfleisch-Bulette mit Remouladen-Soße	85
Münchner Schnitzel mit Kartoffel-Rucola-Salat	86
Mailänder Schnitzel mit Spinat und Back-Kartoffeln	87
Mangold-Wickel mit Kalb-Hackfleisch	87
Marinierter Kalb-Rücken mit Spargel-Morchel-Salat	88
Michaelas Pappardelle mit Kalb-Ragout	89
Milchkalb-Filet mit grünem Spargel, Morchel-Béarnaise	90
Mozzarella in Kalb-Kotelett, Frühlingsgemüse, Salat	91

Ossobuco alla milanese mit Risotto	92
Ossobuco	93
Piccata milanese mit Garganelli und Tomaten-Soße	94
Piccata Milanese	95
Pizza mit Tomaten-Sugo, Kalb-Zunge, Rucola, Frischkäse	96
Pochiertes Kalb-Filet mit Steinpilzen und Bohnen	97
Pochiertes Kalbsfilet, Champignon-Gnocchi, Parmesan-Fond	98
Roter Mangold, Kalb-Tatar und Eigelb-Senf-Creme	99
Runde Wollwurst mit Semmelknödel-Salat	100
Salbei-Spaghetti mit Kalb-Schnitzel	101
Saltimbocca mit Parmaschinken	102
Saltimbocca mit Zitronen-Risotto	103
Sanft geschmortes Kalb-Ragout mit getrüffeltem Polenta	104
Sauerbraten vom Kalb-Filet mit Rote-Bete-Relish, Püree	105
Scaloppine mit Salbei-Nudeln und geschmortem Kürbis	106
Schnitzel mit Bratkartoffeln und Speck	107
Sous vide gegartes Kalb-Filet mit Pfifferling-Schmarrn	108
Spargel mit Kalb-Kotelett und Orangen-Béarnaise	109
Tafelspitz mit Bratwurst-Gröstl	109
Tafelspitz mit Vichy-Karotten	110
Vitello Tonato spezial	111
Vitello tonnato mit Papadam	112
Vitello Tonnato	113
Vitello Tonnato	113
Weißer, grüner Spargel, Zitronen-Hollandaise, Kalb-Rücken	114
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat	115
Wiener Schnitzel mit Butter-Möhren	116
Wiener Schnitzel mit Garten-Salat	117
Wiener Schnitzel mit Pommes frites	118
Wiener Schnitzel mit steirischem Kartoffel-Gurken-Salat	119
Wiener Schnitzel, Kürbis-Bratkartoffeln, Gurken-Salat	120
Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti	121
Zürcher Geschnetzeltes, Kartoffel-Rösti, Mango-Salat	122
Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons	123
Zürcher Geschnetzeltes mit Spätzle	124

Asiatisch mariniertes Kalb-Filet, Pflaumenwein-Soße

Für vier Portionen

Für das Kalbsfilet:

200 g Kalbsfilet	4 Schalotten	6 Knoblauchzehen
50 g Ingwer	2 rote Peperoni	50 ml Hoisin-Sauce
Speisestärke	50 ml Sesamöl	100 ml Geflügelfond
100 ml Pflaumenwein	100 ml Kokosmilch	Salz, Chili

Für die Nudeln:

250 g vorgegarte Udon-Nudeln	1 gelbe Paprika	1 rote Paprika
1 Karotte	2 Baby-Pak-Choi	50 g Zuckerschoten
50 g Shiitake Pilze	50 ml ungeröstetes Pflanzenöl	50 ml Sojasauce
Stärke		

Für den Salat:

2 Landgurken	1 Bund Radieschen	50 ml Olivenöl
2 EL Sojasauce	2 EL Sweet Chili Sauce	2 EL geröstete Erdnüsse
2 Orangen	1 Schale Gartenkresse	3 EL weißer Balsamessig
Salz, Pfeffer		

Für das Anrichten:

4 Eier	geschnittener Koriander
--------	-------------------------

Für das Kalbsfilet:

Filet in Streifen schneiden. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen und würfeln. Peperoni halbieren, entkernen und ebenso würfeln. Die Filetstreifen, gewürfelte Zutaten und die Hoisin-Sauce miteinander vermengen und bei Zimmertemperatur für mindestens 30 Minuten marinieren. Das marinierte Fleisch mit Stärke bestäuben, das Sesamöl erhitzen, Fleisch darin kross anbraten und anschließend heraus nehmen. Geflügelfond, Pflaumenwein, Kokosmilch in dieselbe Pfanne geben, würzen und leicht einkochen. Fleisch wieder hineingeben und bei mittlerer Temperatur gar ziehen. Gegebenenfalls Sauce aufschäumen.

Für die Nudeln:

Für die Nudeln die Karotte schälen und in feine Streifen schneiden. Die Paprika vierteln, das Kerngehäuse entfernen, die Haut abschälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Den Strunk vom Baby-Pak-Choi entfernen und in grobe Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen und diagonal halbieren. Shiitake-Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Gemüse nach und nach im heißen Öl anbraten und mit Stärke bestäuben. Die Nudeln zum Gemüse geben und mitbraten. Das Ganze mit Sojasauce, Salz und Chili abschmecken.

Für den Salat:

Die Landgurken vierteln, das Kerngehäuse entfernen und schräg in Stücke schneiden. Den Strunk dabei aussparen. Die Radieschen putzen, und vierteln. Die Blätter der Radieschen waschen und trocknen. Das Filet aus den Orangen mit allen Zutaten vermengen und mit Olivenöl und Essig abschmecken. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer würzen. Die Nudeln in die Teller geben und das Fleisch darauf verteilen, daneben den Salat dekorieren. Mit Sauce und Koriander vollenden.

Johann Lafer am 12. Juli 2014

Blätterteig-Pastetchen mit Kalbfleisch-Ragout fin

Für 2 Personen

400 g Kalbfleisch (aus der Oberschale)	1 Zwiebel	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	$\frac{1}{2}$ TL weiße Pfefferkörner	200 ml Sahne
15 kleine weiße Champignons	200 g Blätterteig	Salz
weißer Pfeffer	1 EL Butter	1 EL Mehl
2 Eigelb	Zitronensaft	Worcestershiresauce

Das Kalbfleisch kalt abbrausen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken. Die Zwiebel schälen, mit der Gewürznelke spicken, zum Fleisch geben. Ca. 1 TL Salz, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zufügen.

Fleisch aufkochen, evtl. entstehenden Schaum abschöpfen. Temperatur reduzieren und das Kalbfleisch ca. 20 Minuten bei schwacher Hitze garen.

In der Zwischenzeit Backofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasherd: Stufe 3). Blätterteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche gut $\frac{1}{2}$ cm dünn ausrollen. Zunächst so viele Kreise (ca. \varnothing 6 cm) wie möglich ausstechen. 4 Kreise beiseite legen. Aus übrigen Kreisen jeweils die Mitte ausstechen, sodass Ringe von etwa 1 cm entstehen. Rest Teig übereinander legen, nochmals ca. $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, ebenfalls Ringe ausstechen. Jeden Teigkreis mit 3–4 Teigringen belegen. 1 Eigelb und 1 EL Sahne verquirlen, Pasteten damit bestreichen. Auf mit Backpapier belegtem Backblech ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl überstäuben und hell anschwitzen. Unter Rühren mit der Sahne auffüllen, aufkochen lassen. Ca. 200 ml vom Kalbskochfond zugießen. Die Sauce einige Minuten köcheln lassen.

Restliches verquirltes Eigelb und übriges Eigelb mit etwas Sauce in einer kleinen Schüssel verquirlen, dann unter die nicht mehr kochende Sauce rühren.

Die Champignons putzen, vierteln und in die Sauce geben. Kalbfleisch abtropfen lassen und ebenfalls klein schneiden. Kalbfleisch unter die Sauce mischen. Mit Salz, Zitronensaft und Worcestershiresauce abschmecken.

Blätterteigpasteten aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen. Mit dem Ragout füllen und sofort anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 15. Juni 2016

Bollito Misto

Für 4 Personen

1 Zwiebel	3-4 Markknochen vom Kalb	2 Nelken
1 Lorbeerblatt	5 Pfefferkörner	Salz
1 Beinscheibe vom Rind	600 g Kalbstafelspitz	1 Hähnchenkeule
2 Karotten	2 Stangen Staudensellerie	1 Hähnchenbrust
2 Salsiccia		

Für die Salsa verde:

1 Knoblauchzehe	1/2 Bund glatte Petersilie	4-6 Sardellen
2 EL Kapern	2 EL Weißweinessig	2 EL Semmelbrösel
100 ml Olivenöl	Salz	

Die Zwiebel schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Markknochen mit der Zwiebel und Nelken, Lorbeerblatt und Pfefferkörner mit kaltem Wasser bedeckt aufsetzen, aufkochen, mit Salz abschmecken und 2 Stunden köcheln lassen, dabei immer wieder den Schaum abschöpfen. Gewürze und Markknochen aus der Brühe nehmen. Das Mark aus den Knochen lösen und beiseite stellen. Dann die Beinscheibe und den Tafelspitz in die Brühe geben und ca. 1 Stunde köcheln lassen, die Hühnerkeule hinzufügen und alles nochmal weitere 30 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit Karotten und Staudensellerie putzen und in schöne Stücke schneiden, die Hähnchenbrust und die Salsiccia-Würste dazu geben und nochmals 20 Minuten köcheln lassen. Für die Salsa verde die Knoblauchzehe schälen, Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Knoblauch, Petersilie, Sardellen (Anzahl je nach Größe und Geschmack), Kapern, Weißweinessig und Semmelbrösel in den Mixer geben und pürieren, dann das Olivenöl langsam zugeben. Falls die Salsa zu dick ist mit etwas Flüssigkeit aus der Bollito misto verdünnen, mit Salz abschmecken. (Am besten schmeckt die Salsa verde wenn sie länger ziehen kann.)

Zum Anrichten alle Fleischstücke herausnehmen und schön aufschneiden, dann in tiefen Tellern mit etwas Brühe anrichten. Das Gemüse und nach Wunsch das Knochenmark dazugeben. Salsa verde als Dip dazu reichen.

Dazu passen Salzkartoffeln und Senffrüchte.

Jacqueline Amirfallah am 09. Dezember 2015

Cordon bleu mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

Kartoffelsalat:

400 g Kartoffeln, festk.	1 kleine Zwiebel	150 ml Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	1 Msp Curry	Salz, Pfeffer
ca. 1 EL Apfelessig	ca. 4 EL Sonnenblumenöl	

Cordon bleu:

200 g Semmelbrösel, gesiebt	2 doppelte Kalbschnitzel à 180 g	Salz, Pfeffer
2 Scheiben Hinterschinken	2 Scheiben Bergkäse	Mehl
1 Ei 4 EL Butterschmalz	1 EL Butter	evtl.1 Zitrone

Die ungeschälten Kartoffeln weich kochen, abkühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

Für das Cordon bleu die Schnitzel einschneiden, dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit je einer Scheibe Schinken und Käse füllen und die Schnitzel fest zusammendrücken. Dann in Mehl wenden, durchs verquirlte Ei ziehen und in den Brotbröseln wenden.

In reichlich Butterschmalz bei mäßiger Hitze goldbraun braten (von jeder Seite ca. drei Minuten), auf Küchentrepp abtropfen lassen, zum Schluss noch mal kurz mit etwas Butter braten und salzen.

Cordon bleu anrichten, nach Wunsch mit Zitronenspalten garnieren. Den Kartoffelsalat dazu reichen.

Vincent Klink am 04. Februar 2016

Cordon Bleu mit Linsen-Gemüse

Für 4 Personen

Fleisch:

4 dicke Kalbsschnitzel	4 Scheiben Taleggio	2 Scheiben Kochschinken
2 Eier	50 g Mehl	100 g Semmelbrösel
1 EL Sahne	Pfeffer, Salz	3-4 EL Butterschmalz
Olivenöl		

Linsengemüse:

200 g gelbe Tellerlinsen	1 mittelgroße Zucchini	1rote Spitzpaprika
2 Schalotten	2 Tomaten	0,1 l Gemüsebrühe
Zitronensaft	1Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
Chilipulver, Olivenöl		

In die Schnitzel oder Kalbsrückenscheiben tiefe Taschen schneiden. Das Fleisch innen und außen salzen und pfeffern. In die Taschen je 1 Scheibe Käse und $\frac{1}{2}$ Scheibe Schinken füllen. Die Öffnung mit Rouladennadeln oder Holzspießen verschließen.

Mehl, Semmelbrösel und aufgeschlagene Eier auf je einen tiefen Teller geben. Die Eier verquirlen und etwas angeschlagene Sahne hinzufügen. Die gefüllten Fleischscheiben zuerst in Mehl, dann in der Eiermasse und zum Schluss in den Bröseln wenden. Butterschmalz und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die gefüllten und panierten Fleischstücke in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten goldbraun ausbacken.

Linsengemüse:

Linsen in leicht gesalzenem Kochwasser 15 Minuten garen. Sie sollten gar, aber noch leicht bissfest sein. Die Linsen gut abtropfen lassen.

Zucchini und Paprika säubern und in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Lamellen teilen. Die Tomaten vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Tomatenfleisch würfeln. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten farblos anschwitzen. Paprika und Zucchiniwürfel dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Die Brühe hinzufügen und das Gemüse kurz bissfest garen.

Linsen und Tomaten dazugeben, alles gut vermengen und erwärmen. Die Petersilie unterheben und das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Chili und etwas Zitronensaft abschmecken.

Das Cordon Bleu auf Teller legen und mit dem Linsengemüse servieren.

Rainer Sass am 14. Juli 2018

Cordon Bleu mit Schinken und Bergblüten-Käse

Für 4 Portionen

4 Kalbsschnitzel (à 150g)	125 g Butter	4 Scheiben Kochschinken
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	2 Eier
50 ml Milch	50 g Mehl	3 - 4 EL Mehl
1 neutrales Pflanzenöl	1 Zitronensaft	

Schnitzel und Schinken vorbereiten:

Die Kalbsschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und je nach Dicke zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers flach klopfen. 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen und den Kochschinken darin von beiden Seiten leicht anbraten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schnitzel füllen:

Die Schnitzel mit je 1 Scheibe Käse und Schinken belegen, in der Mitte zusammenklappen, dabei die Ränder einschlagen, damit die Füllung später nicht herausläuft. Die Nahtstellen mit Zahnstochern fixieren.

Braune Butter:

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sie zu bräunen beginnt, dabei regelmäßig rühren. Den Topf vom Herd ziehen, sobald die Butter bernsteinfarben ist.

Schnitzel panieren:

Die Semmelbrösel auf einem tiefen Teller mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Auf einem zweiten Teller Eier und Milch verquirlen. Auf einem dritten Teller das Mehl verteilen. Das Cordon Bleu zunächst im Mehl wenden, dann durch die Eiermilch ziehen und anschließend in den Bröseln wenden. Diesen Vorgang ein zweites Mal wiederholen.

Schnitzel braten:

In einer beschichteten Pfanne etwa einen Daumenbreit hoch das Pflanzenfett erhitzen. Das Cordon Bleu darin schwimmend auf jeder Seite 45 Minuten goldbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten:

Das Cordon Bleu auf Tellern anrichten, mit brauner Butter beträufeln und mit 1 Spritzer Zitronensaft servieren. en und interessenbezogene Inhalte und Werbung zu präsentieren. Mehr erfahren und widersprechen.

Frank Rosin am 23. Januar 2017

Cordon bleu vom Kalb-Filet, Rosenkohl, Steckrüben-Rösti

Für zwei Personen

Für den Rösti:

400 g Steckrübe 2 TL Speisestärke $\frac{1}{2}$ unbehandelte Orange
30 g Butter

Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl 1 Schalotte 50 ml Gemüsefond
50 ml Sahne Muskatnuss Salz
Pfeffer

Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 360 g 1 Scheibe Pata Negra 1 Scheibe Gruyère
100 g Semmelbrösel 2 EL Mehl 1 Ei
100 g Butterschmalz

Für den Rösti:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steckrübe schälen und grob raspeln. Mit der Speisestärke, etwas Salz und fein abgeriebener Orangenschale würzen. Die Masse halbieren und in zwei kleinen Pfannen jeweils die Raspel in etwas Butterschmalz anbraten, bis sie Farbe nehmen. Nun zusammenschieben und leicht andrücken. Auf der Unterseite goldbraun braten. Die Rösti vorsichtig wenden, Butter am Rand zugeben und auf der zweiten Seite ebenfalls goldbraun und knusprig braten. Rösti im Ofen warm stellen.

Für den Rosenkohl:

Schalotte abziehen und vierteln. Rosenkohl halbieren. Beides im Zerkleinerer einige Sekunden häckseln. Rosenkohlmischung mit dem Gemüsefond und der Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und fünf Minuten sämig einkochen lassen.

Für das Fleisch:

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in circa zweieinhalb Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Diese mittig einschneiden, aufklappen und mit Frischhaltefolie bedecken. Mit einem Plattiereisen leicht plattieren. Pata Negra und Gruyère grob schneiden und miteinander mischen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Käsemischung füllen. Zusammenklappen und andrücken. Das Fleisch in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Die Cordon Bleu von beiden Seiten im heißen Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Zum Anrichten die Rösti auf Tellern verteilen, Rahm-Rosenkohl zu Nocken formen und darauf legen. Die Cordon Bleu dazu legen und mit Pfeffer bestreuen.

Johann Lafer am 13. Januar 2017

Eingemachtes Kalbfleisch mit jungen Erbsen

Für 2 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	500 g Kalbsschulter
2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer	1 TL Mehl
300 ml Weißwein	300 ml Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken	50 g Karotte	50 g Sellerie
30 g Lauch	250 g frische Erbsen (TK)	1/2 Bund Blattpetersilie
150 g Champignons	150 ml Sahne	Zucker
1 EL Butter		

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Das Kalbfleisch in große Würfel schneiden. In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen und die Fleischwürfel darin kurz von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Das Gericht sollte hell bleiben und nicht bräunen. Alles salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben und mit Wein und Kalbsfond aufgießen. Lorbeerblatt und Nelken zugeben und das Ganze zugedeckt ca. 40 Minuten sanft schmoren.

In der Zwischenzeit Karotte, Sellerie und Lauch schälen bzw. waschen und in feine Würfel schneiden. Das Gemüse nach 40 Minuten zum Fleisch geben und weitere 15 Minuten zugedeckt garen. Die frischen Erbsen in einem Topf mit Salzwasser ca. 2 Minuten bissfest kochen, abschütten und in einem Sieb abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Die Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.

Kurz vor dem Servieren die Sahne und Champignons zufügen und noch ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Ragout mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und Petersilie untermischen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Erbsen darin kurz durch schwenken und mit Salz würzen.

Das eingemachte Kalbfleisch mit den Erbsen anrichten, dazu passt Reis oder Nudeln.

Vincent Klink am 14. April 2016

Gefüllte Kalb-Rücken-Röllchen mit Kohlrabi

Für 4 Personen

10 getrocknete Tomatenhälften	3 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel	4 EL Olivenöl	je 5 grüne und schwarze Oliven
500 g Kalbsrücken	Salz	2 Kohlrabi
2 Schalotten	1 Zweig Rosmarin	Pfeffer

Die getrockneten Tomaten in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, ein Thymianzweig und 1 geschälte Knoblauchzehe zugeben und ca. 10 Minuten weich kochen.

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl andünsten.

Die Oliven klein schneiden.

Die gekochten Tomaten durch ein Sieb abschütten und den Kochsud auffangen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

Die abgetropften Tomaten klein schneiden.

Den Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie/Gefrierbeutel vorsichtig dünn plattieren.

Restlichen Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Fleischscheiben salzen, mit Thymianblättchen bestreuen, mit gedünsteten Zwiebelwürfeln, gehackten Oliven und Tomaten bestreuen, zu Rouladen aufrollen.

Die Rouladen auf der Nahtseite in eine vorgeheizte backofengeeigneten Pfanne mit 2 EL Olivenöl legen, kurz von allen Seiten anbraten, dann die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 10 Minuten fertig garen.

Kohlrabi putzen und in Scheiben schneiden, eine Knoblauchzehe schälen und andrücken.

Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, Kohlrabi, angedrückte Knoblauchzehe und Rosmarin zugeben, den Kochsud der Tomaten angießen und Kohlrabi weich dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, restlichen Tomaten und Olivenwürfel zugeben.

Die Rouladen mit dem Kohlrabigemüse anrichten und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 18. März 2015

Gefüllter Pfannkuchen mit Kalb-Farce und Gouda

Für 2 Personen

100 g Mehl	125 ml Milch	2 Eier
Salz	1 EL flüssige Butter	Butterschmalz
1/2 Bund glatte Petersilie	4 Zweige Thymian	150 g Kalbsschnitzel
100 g Sahne	Pfeffer	100 g Gouda
1 EL Butter	1 Salatgurke	100 g saure Sahne
1 Spritzer Zitronensaft	1 EL Olivenöl	1/2 Bund Dill

Für die Pfannkuchen Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz gut miteinander verrühren. Zuletzt flüssige Butter untermischen. Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Pfannkuchen ausbacken. Den Backofen auf 180 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen. Für die Füllung Petersilie und Thymian abspülen, trocken schütteln. Petersilie fein schneiden, vom Thymian die Blättchen abstreifen. Das Fleisch in Stücke schneiden und mit den Kräutern und der Sahne in einen Cutter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Farce verarbeiten. Den Käse fein reiben. Die Pfannkuchen dünn mit der Kalbsfarce bestreichen, dann einmal zusammenklappen, darauf etwas Käse streuen und erneut zusammenklappen, dass ein Dreieck entsteht. Die gefüllten Pfannkuchendreiecke in eine gebutterte feuerfeste Form geben, mit restlichem Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 8-10 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Gurke waschen, schälen und in feine Scheiben hobeln. Die Gurkescheiben mit saurer Sahne, Zitronensaft, Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dill abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Gurken mischen. Die gefüllten Pfannkuchen mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 05. Juni 2014

Gefülltes Kalb-Kotelett mit Schinken-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Kalbskoteletts à 180 g	5 Scheiben Parma-Schinken	300 g mehligk. Kartoffeln
200 g Schwarzwurzeln	1 Tomate	10 g Lauch
10 g Sellerie	10 g Karotten	20 g getr. Tomaten
1 Knoblauchzehe	80 g Butter	50 g Büffelmozzarella
15 ml weißer Balsamessig	45 ml Rapsöl, kaltgepresst	10 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	50 ml Milch	3 Salbeiblätter
½ Bund Schnittlauch	1 TL Honig	1 Msp. Xanthan
Sonnenblumenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Schwarzwurzeln gut waschen, schälen, in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und ebenfalls in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen und in jeweils eine Tasche hineinschneiden. Den Mozzarella und die getrockneten Tomaten fein würfeln. Den Salbei waschen und fein schneiden. Die Tomate waschen, die Haut abziehen, entkernen und fein würfeln. Den Mozzarella mit den getrockneten Tomaten, dem Salbei und der Tomate mischen. Die Koteletts damit füllen und nach Bedarf salzen und pfeffern. Die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Backofengitter legen, etwas pfeffern und im vorgeheizten Ofen rosa garen. Den Parma-Schinken im Backofen bei 180 Grad solange backen, bis er knusprig ist. Anschließend abkühlen lassen und klein bröseln. Den Schnittlauch waschen und fein hacken. Den Balsamessig mit dem Geflügelfond, einem Teelöffel Honig, einer Messerspitze Xanthan, je etwas Salz und Pfeffer pürieren. Nach und nach das Rapsöl zugeben, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht. Die bissfest blanchierte Schwarzwurzel noch heiß in die Vinaigrette einlegen. Den Lauch, den Sellerie sowie die Karotten waschen und in feine Würfel schneiden. Das fein gewürfelte Gemüse in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Gemüswürfel vor dem Anrichten mit dem bereits klein gehackten Schnittlauch zu der Schwarzwurzel geben. Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Sahne mit der Milch und der Butter aufkochen lassen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Abschließend die knusprigen Schinkenflocken unter das Püree rühren. Die gefüllten Kalbskoteletts zum Anrichten halbieren und zusammen mit dem Schwarzwurzelsalat sowie dem Püree auf einem Teller anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Januar 2014

Gegrilltes Kalb-Kotelett mit Senfsaat-Gremolata

Für 4 Personen

Für die Gremolata:

1 EL Senfsaat (ganze Körner)	1 Knoblauchzehe	4 Stiele glatte Petersilie
3–4 Stiele frischer Koriander	1 Bio-Zitrone	2 EL Rapsöl
Meersalz,	Piment-d'Espelette	

Für die Koteletts:

2 Kalbskoteletts mit Knochen (à 300 g)	Pflanzenöl
--	------------

Für den Kopfsalat:

1 Kopfsalat	1 rote Zwiebel	1 Bund Radieschen
2 hartgekochte Eier	4 Scheiben Sauerteigbrot	2 EL Butter
1 EL scharfer Senf	2 EL Rapsöl	1 EL heller Apfelessig
1 TL Kapern (Glas)	4 Sardellen (Glas)	100 ml Gemüsebrühe
Meersalz, Pfeffer, Zucker	1 Schale Gartenkresse	

Senfsaat ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne bei niedriger Hitze rösten. Dann fein mahlen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und etwas Schale fein abraspeln.

Rapsöl, Senfsaat, Zitronenschale, Knoblauch und Kräuter verrühren. Mit etwas Meersalz und Piment d'Espelette würzen.

Fleisch etwa 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und temperieren.

Backofen auf 150 Grad (Umluft weniger geeignet/Gasherd: Stufe 2) vorheizen.

Koteletts dünn mit Öl bestreichen. Auf dem heißen Grill oder in einer stark erhitzten Grillpfanne von beiden Seiten kräftig angrillen.

Fleisch in eine weniger heiße Zone legen. Indirekt, geschlossen bis zu einer Kerntemperatur von 65 Grad garen. Alternativ auf ein Gitter setzen und im Backofen ca. 20 Minuten fertig garen. In Folie gewickelt mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Salat putzen, waschen, schleudern und in mundgerechte Stücke teilen. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Eier schälen und hacken. Brot in feine Würfel schneiden.

2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, Brotwürfel darin goldbraun anrösten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Senf, Rapsöl, Apfelessig, Kapern, Sardellen und Gemüsebrühe sehr fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salatzutaten und Dressing mischen und abschmecken. Gartenkresse und Brot überstreuen.

Kurz vor dem Servieren übrige Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Fleisch darin kurz nachbraten, dabei 1 Thymianzweig mit einlegen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch aufschneiden und mit dem Salat auf Tellern anrichten. Anschließend salzen und die Gremolata auf dem Fleisch verteilen.

Michael Kempf am 08. Juli 2016

Involtini mit grünem Oliven-Pesto und Parmesan-Polenta

Für 4 Personen:

Für das Pesto:

100 g grüne Oliven	2 Knoblauchzehen	1 kleine Chilischote
Meersalz	30 g Pinienkerne	80 g Parmesan
50 ml gutes Olivenöl		

Für die Involtini:

4 dünne Kalbsschnitzel (à 160 g)	Meersalz	Pfeffer
4 dünne Scheiben Parmaschinken	2 EL Olivenöl	100 ml trockener Weißwein
1 EL kalte Butter		

Für die Polenta:

375 ml helle Geflügelbrühe	375 ml Vollmilch	Meersalz, Pfeffer
150 g Maisgrieß	100 g Parmesan	3 EL kalte Butter

Zum Anrichten:

4 frische Basilikumspitzen

Für das Pesto:

Die Oliven fein hacken. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Die Chilischote putzen, entkernen und ebenfalls fein hacken. Alles in einen Mörser geben, etwas Meersalz dazugeben und zerreiben. Die Pinienkerne, den frisch geriebenen Parmesan und zum Schluss das Olivenöl unter das Pesto rühren.

Für die Involtini:

Den Backofen rechtzeitig auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Jedes Kalbsschnitzel in einen großen Gefrierbeutel legen und behutsam gleichmäßig dünn klopfen.

Die Kalbsschnitzel leicht mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, dann mit je einer Scheibe Parmaschinken belegen und dünn mit Olivenpesto bestreichen. Die Schnitzel einrollen. Jedes Röllchen mit einem Holzspießchen fixieren.

Das Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Involtini darin von allen Seiten anbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen. Die Pfanne sofort in den vorgeheizten Backofen stellen und die Involtini darin 5 Minuten schmoren.

Die Involtini aus der Pfanne nehmen, auf ein Brett legen, mit Alufolie bedecken und kurz ruhen lassen. Die Sauce in der Pfanne erhitzen und etwas ein köcheln. Dann die kalte Butter mit einem Schneebesen unterrühren. Die leicht gebundene Sauce je nach Geschmack nochmals abschmecken. Die Involtini in die Sauce legen und darin wenden.

Für die Polenta:

Die Brühe und die Vollmilch in einen Topf geben, aufkochen und salzen.

Den Maisgrieß unter Rühren hineinrieseln lassen. Die Polenta bei milder Temperatur 15 Minuten eher quellen als kochen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit sie nicht am Topfboden ansetzt.

Den frisch geriebenen Parmesan unter die Polenta rühren. Dann die kalte Butter stückchenweise unterrühren. Die Parmesan-Polenta mit Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken und sofort anrichten.

Zum Anrichten:

Die Parmesan-Polenta auf 4 vorgewärmte Teller verteilen und mit je 1 Basilikumspitze garnieren. Die Involtini mittig quer halbieren, auf die Teller setzen und mit Sauce beträufeln.

Christian Henze am 28. September 2018

Involtini, Cannellini-Bohnen-Püree, Bohnen-Ragout, Birne

Für zwei Personen

Für die Involtini:

1 Kalbsfilet à 300 g	6 Scheiben Tiroler Speck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ EL grober Dijonsenf	4 Zweige Thymian
20 g Butter	Butterschmalz	Meersalz, Pfeffer

Für das Bohnen-Püree:

250 g Cannellini-Bohnen	$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
75 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ EL Arganöl	20 g Butter
Olivenöl	Salt-Flakes	Pfeffer

Für das Bohnen-Ragout:

100 g grüne Bohnen	100 g Saubohnen	2 Zweige Bohnenkraut
4 Scheiben Lardo	$\frac{1}{2}$ Williamsbirne	$\frac{1}{2}$ Schalotte
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	50 ml Kalbsjus	Salt-Flakes, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei	30 ml Olivenöl	

Für die Involtini:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen in zwei Medaillons schneiden und zwischen zwei Folien mit einem Plattierisen dünn klopfen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein hacken. Thymian abrausen, trockenwedeln und Blättchen von zwei Zweigen zupfen.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Schalotten und Knoblauch dazugeben und ca. 3 Minuten anschwitzen. Mit Dijonsenf, der Hälfte des Thymians, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalb leicht salzen und pfeffern, auf einer Seite die Schalotten- Senf-Masse gleichmäßig verteilen und zu Involtini aufrollen. Je drei Speckscheiben nebeneinanderlegen und die Involtini einzeln darin einwickeln. Überstehende Enden abschneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Involtini mit den übrigen Thymianzweigen von allen Seiten scharf anbraten.

Im Ofen etwa 8 Minuten fertig garen, herausnehmen und weitere 5 Minuten ruhen lassen.

Für das Bohnen-Püree:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Die Cannellini-Bohnen durch ein Sieb abgießen, mit Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Butter in einem Topf aufschäumen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen und die Cannellini-Bohnen dazugeben. Die Hälfte des Kalbsfonds angießen und kurz aufkochen.

In einem Standmixer cremig pürieren, gegebenenfalls mit übrigem Kalbsfond auffüllen und mit Arganöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bohnen-Ragout:

Die Bohnen putzen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In mundgerechte Stücke schneiden.

Die Birne waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Lardo in Rauten schneiden und in einer Pfanne ohne Öl auslassen.

Schalotten- und Knoblauchwürfel dazugeben und anschwitzen. Die blanchierten Bohnen und Birnenwürfel zugeben und anbraten. Mit Kalbsjus, fein gehacktem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Rosmarin, Salbei, Thymian und Petersilie von den Zweigen zupfen und in einer kleinen Pfanne mit heißem Olivenöl leicht kross ausbacken. Die Blättchen auf Küchenkrepp abtropfen lassen. In tiefen Tellern das Bohnen-Püree und mit dem Ragout anrichten. Die Involtni schräg aufschneiden, daraufsetzen, salzen und pfeffern. Mit den frittierten Kräutern garniert servieren.

Cornelia Poletto am 05. Oktober 2018

Italienisches Kalb-Ragout auf Nudeln

Für 4 Portionen

800 g Kalbfleisch	2 Zwiebeln	1 Bund gemischte Kräuter
50 g Pecorino	3 EL Olivenöl	2 TL Zucker
2 Prisen Salz	200 ml Weißwein	700 g passierte Tomaten
2 Lorbeerblätter	2 Nelken	400 ml Gemüsebrühe
500 g Fusilli	1 Prise Pfeffer	

Zutaten schneiden:

Das Kalbfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und die Hälften in dünne Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Pecorino in grobe Späne reiben.

Fleisch und Zwiebeln anbraten:

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die das Kalbfleisch darin bei starker Hitze rundherum anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln ins Bratfett geben, die Temperatur ein wenig reduzieren und die Zwiebelringe 3 Minuten glasig anschwitzen, sie dürfen leicht, aber nicht zu stark bräunen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Das Fleisch wieder dazugeben, unter Rühren erhitzen und mit 1 Prise Salz würzen.

Ragout schmoren:

Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Passierte Tomaten, Lorbeerblätter und Nelken dazugeben. 300 ml Brühe angießen, den Deckel auflegen und das Ragout bei mittlerer Hitze 1 ½ Stunden schmoren, dabei hin und wieder umrühren. Falls die Flüssigkeit zu stark verkocht, etwas mehr Brühe angießen.

Nudeln kochen und Ragout abschmecken:

Kurz vor Ende der Garzeit die Fusilli in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Lorbeer und Nelken aus dem Ragout wieder entfernen und das Ganze noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Die Nudeln auf Teller verteilen, jeweils 1 Portion Kalbsragout darauf verteilen und das Ganze mit Kräutern sowie Pecorino bestreut servieren.

Frank Rosin am 30. Januar 2017

Jägerschnitzel, Orangen-Butter, Haselnuss-Kartoffeln

Für vier Personen

Für das Jägerschnitzel:	400 g Kalbsfilet, pariert	100 g Kalbsbrät (fein!)
10 Champignons, mittelgroß	1 EL Butterschmalz	
Für die Orangenbutter:	2 Schalotten	1 Orange
60 g Butter	1 TL Wildgewürz	
Für das Kartoffelstampf:	12 Bamberger Hörnchen	100 g geröstete Haselnüsse
2 EL Haselnussöl	60 g Butter	
Für die Preiselbeeren:	2 EL Preiselbeeren	1 EL Crème-fraîche
3 Zweige junge Blattpetersilie	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel	3 Zweige Estragon
1 TL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Jägerschnitzel:

Kalbsfilet in fingerdicke Tranchen schneiden und mit der flachen Seite des Messers noch etwas platt drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit dem Kalbsbrät 2mm dick bestreichen. Die Champignons in möglichst dünne Scheiben schneiden, schuppenartig die mit Brät bestrichene Seite des Kalbsfilets engmaschig belegen und leicht andrücken, damit die Pilze auf dem Schnitzel halten. Eine große Pfanne mit Butterschmalz ausreiben, die Schnitzel mit der Pilzseite nach unten hineinlegen und bei geringer Hitze langsam anbraten bis die Pilze Farbe genommen haben. Anschließend die Schnitzel einmal vorsichtig wenden und von der Fleischseite nochmals eine Minute bei geringer Temperatur anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen, auf einen Teller setzen und ziehen lassen. Die Pfanne nicht ausspülen!

Für die Gewürz-Orangenbutter:

In der Zwischenzeit die Schalotten in feine Würfel schneiden, die Orangen schälen und die Filets herausschneiden. In derselben Pfanne Butter aufschäumen lassen.

Die Schalotten und Orangenfilets zugeben und Wildgewürz einrieseln lassen, kurz in der aufschäumenden Butter schwenken, die Jägerschnitzel mit der Pilzseite nach oben in die Pfanne setzen, auf die Seite stellen und die Schnitzel gar ziehen lassen.

Für das Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und mit einer Prise Salz würzen.

Alles einmal aufkochen und dann knapp unter dem Siedepunkt langsam gar ziehen lassen.

Anschließend das Wasser abgießen, Kartoffeln in einem Topf mit einem Stampfer grob zerdrücken, mit Butter, gehackten Haselnüssen und Haselnussöl vermischen und ggf. mit etwas Salz abschmecken.

Für das Preiselbeer-Crème-fraîche:

Preiselbeeren mit Crème fraîche anrühren und ebenfalls abschmecken.

Blätter von Petersilie, Kerbel und Estragon abzupfen, in eine kleine Schüssel geben und mit etwas Olivenöl und Meersalz marinieren Die gerösteten Haselnüsse mit Haselnussöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten den Kartoffelstampf in die Mitte des Tellers geben (am besten mit einem Ring), die Haselnüsse gleichmäßig darauf streuen und die marinierten Kräuter darauf verteilen. Die Schnitzel an die Seite setzen, mit der Orangen-Gewürz-Butter beträufeln und etwas Preiselbeer-Crème-fraîche daneben tupfen.

Alexander Herrmann am 01. April 2017

Kalb-Bäckchen mit Gratin

Für 8 Personen

Für Bäckchen und Soße:

16 Kalbsbäckchen (250 g pro Person)	Suppengemüse	100 g Tomatenmark
Butterschmalz	1/2l Weißwein	1/2l Kalbsfond
800 g Dosentomaten	8 Thymianzweige	8 Rosmarinzweige
4 Lorbeerblätter	4 Piment-Körner	eine Prise Kaffee
Pfeffer und Salz		

Für das Gratin:

800 g Kartoffeln	1 kg Wirsing	50 ml Weißwein
200 ml Geflügelfond	400 g Crème-fraîche	150 g schweizer Bergkäse
Muskatnuss, frisch gerieben		

Für die Tomaten:

1 kg Cherrytomaten	Meersalz	Kaffeepulver
--------------------	----------	--------------

Die Fleischstücke mehlen, rundherum kräftig in Butterschmalz anbraten. Suppengemüse klein würfeln, in einer weiteren Pfanne anbräunen. Tomatenmark unterrühren.

Alles in eine Kasserolle geben, ebenso Weißwein, Kalbsfond, Dosentomaten. Kräftig würzen mit Kaffeepulver, Thymian, Rosmarin, Piment, Lorbeerblättern. Abgedeckt bei 130 Grad Celsius 4 bis 6 Stunden im Ofen schmoren. Immer wieder mit Soße übergießen. Die Bäckchen sollten auf Gabeldruck nachgeben.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und 10 Minuten in kräftig gesalzenem Wasser kochen. Wirsing in grobe Streifen schneiden, in Butter blanchieren, mit Wein und Fond ablöschen, mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Crème fraîche, Kartoffeln, Wirsing, gehobelten Käse in eine feuerfeste Form schichten. Im Ofen bei Ober-Unter-Hitze 30 Minuten backen.

Kaffee-Tomaten herstellen. Tomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen. Mit Meersalz und Kaffeepulver würzen, bei 80 Grad Umluft etwa 4 Stunden trocknen.

Die Soße schmeckt am besten frisch zubereitet. Bratensatz aus dem Schmortopf sieben, in einem Topf einkochen, mit etwas Mehl abbinden.

Bei 130 Grad Celsius schmoren. Ab 70 Grad zerfallen Fleischiweiße im Bindegewebe, die Kollagene, zu Gelatine. Weil das Fleisch im Sud nicht heißer als 100 Grad wird, bleibt die Gelatine erhalten. Sie speichert all die schmackhaften Aromen und das Wasser im Fleisch, sodass es butterartig wird. Kalbsbäckchen sind ideal zum Schmoren, weil sie sehr viel Kollagen enthalten.

test Dezember 2017

Kalb-Bäckchen mit Pilzen, Kartoffel-Mousseline

Für 4 Personen

6 Schalotten	1 Karotte	150 g Staudensellerie
1 Knoblauchzehe	5 Zweige Thymian	4 Zweige Rosmarin
1,5 kg Kalbsbäckchen	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark	100 ml roter Portwein	150 ml Rotwein
50 ml Madeira	1 l Kalbsfond	1 EL Butter

Für die Pilze:

3 Stängel Kerbel	3 Zweige Thymian	2 Zweige Rosmarin
300 g Kräutersaitlinge	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Für die Mousseline:

300 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie	100 ml Milch	Muskat
1 EL Butter	30 g Sahne, geschlage	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Schalotten und Karotte schälen und würfeln. Staudensellerie waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Knoblauch schälen. Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln. Die Kalbsbäckchen parieren (Fett und Sehnen entfernen), mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsbäckchen von beiden Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen, nochmal 1 EL Olivenöl zugeben und die vorbereiteten Gemüswürfel zugeben. Das Gemüse anbraten, Tomatenmark untermischen, dann mit rotem Portwein, Rotwein und Madeira ablöschen. Die Bäckchen wieder einlegen, Thymian-, Rosmarinzwige und Knoblauch zugeben, den Kalbsfond angießen und zugedeckt die Bäckchen im vorgeheizten Ofen ca. 2 Stunden garen. (Die Bäckchen sind gar, wenn man sie mit einer Fleischgabel ansticht und sich diese wieder sehr leicht herausziehen lässt.) Dann die Bäckchen aus dem Topf nehmen, zur Seite stellen und die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf die gewünschte Konsistenz einkochen Für die Mousseline die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Für die Kräutersaitlinge Kerbel, Thymian und Rosmarin abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Kräutersaitlinge putzen und halbieren oder vierteln. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Schalotte zugeben, mit anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Kräuter untermischen. Für die Mousseline Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Milch erhitzen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken, die heiße Milch nach und nach zugeben und gut mit einem Holzlöffel unter die Kartoffeln rühren, mit Salz und Muskat würzen. 1 EL weiche Butter und die gehackten Kräuter untermischen und kurz vor dem Anrichten die geschlagene Sahne unterheben. Sauce mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Die Bäckchen in der Sauce nochmals kurz erwärmen, dann auf Tellern anrichten. Pilze und Kartoffelmousseline dazugeben. Dazu schmecken glasierte Fingermöhren.

Karlheinz Hauser am 06. Oktober 2014

Kalb-Bäckchen mit Steinpilzknödeln und Wirsing

Für vier Portionen

Für die Kalbsbäckchen:

4 Kalbsbäckchen	Salz, Pfeffer	1 EL Mehl
30 g Butterschmalz	4 Schalotten	0,25 Sellerieknollen
2 Knoblauchzehen	1 mittelgroße Karotte	2 EL Tomatenmark
400 ml Rotwein	500 ml Rinderfond	3 Thymianzweige
2 Rosmarinzweige	1 Lorbeerblatt	

Für die Steinpilzknödel:

10 g getr. Steinpilze	250 g altbackene Brötchen	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 Stiele Petersilie	20 g Butter
200 ml Milch	2 Eier (Kl. M)	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Für den Wirsing:

1 Wirsing (ca. 600 g)	20 g Butter	100 ml Schlagsahne
100 ml Gemüsefond		

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Bäckchen zurechtschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten goldbraun anbraten. Anschließend Schalotten, Sellerie, Knoblauch und Karotten waschen, schälen und würfeln. Gemüse zu den Bäckchen geben. Das Gemüse mit dem Fleisch solange anbraten, bis alles eine goldbraune Farbe bekommt. Tomatenmark zufügen, kurz mit rösten lassen und mit etwas Rotwein ablöschen. Etwas einkochen lassen und erneut mit Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen, bis der Wein aufgebraucht ist. Mit Rinderfond auffüllen, die Kräuter zugeben und mit geschlossenem Deckel circa drei Stunden im Ofen weich schmoren. Steinpilze zehn Minuten in warmem Wasser einweichen, anschließend abgießen und klein hacken. Die altbackenen Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und die abgegossenen Steinpilze darin andünsten. Mit der Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und über die Brötchenwürfel gießen. Eier zugeben, gut mischen und fünf Minuten ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trocken tupfen, fein hacken und unter die Knödelmasse geben. Frischhaltefolie und Alufolie übereinander legen, die Masse darauf geben und zu einer Rolle aufrollen. Die Seiten eindrehen. Aus der Masse kleine Knödel formen. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin zehn Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen. Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen, Kopf halbieren und in Streifen schneiden. 20 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen, den Wirsing darin andünsten, bis er leicht Farbe nimmt. Sahne und Gemüsefond dazu gießen und fünf bis acht Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschmorten Bäckchen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und gut durchdrücken, so dass etwas von dem weichen Gemüse mit passiert wird (dadurch entsteht die Bindung der Sauce). Die Sauce nochmals aufkochen, eventuell mit Speisestärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsbäckchen mit der Sauce anrichten, den Wirsing und die Semmelknödelscheiben dazu reichen.

Johann Lafer am 17. Januar 2015

Kalb-Bäckchen-Ravioli mit Erbsen-Püree

Für 4 Personen

Kalbsbäckchen:

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	250 g Kalbsbäckchen
Salz, Pfeffer	Mehl	2 EL Olivenöl
80 ml Weißwein	400 ml Kalbsfond	3 Stängel glatte Petersilie
1 Zweig Majoran	2 Stangen Staudensellerie	100 g Karotte

Nudelteig:

200g Mehl	100 g Hartweizenmehl	1 Ei
3 Eigelb	2 EL Olivenöl	Salz
Zitronensoße	1 Bio-Zitrone	60 ml Geflügelfond
3 EL Butter	Salz, Zucker	weißer Pfeffer

Erbsen:

300 g Erbsen	Salz	2 EL Butter
80 g Sahne	Pfeffer	Muskat

1. Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden.
2. Die Kalbsbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben.
3. In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen und die Bäckchen von allen Seiten darin anbraten. Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen.
4. Dann Kalbsfond angießen. Knoblauch, Blattpetersilie und Majoran zugeben. Zugedeckt im Ofen ca. 1,5 Stunden die Bäckchen schmoren.
5. In der Zwischenzeit für den Nudelteig Mehl, Hartweizenmehl, Ei, Eigelbe, 1 EL Öl, eine Prise Salz und 1 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Ist der Teig zu hart, noch etwas Wasser zugeben. Den Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 1 Stunde ruhen lassen.
6. Staudensellerie und Karotten putzen, waschen und sehr fein schneiden.
7. Die weich geschmorten Bäckchen aus der Sauce nehmen, diese durch ein feines Sieb passieren, in einen Topf geben, Staudensellerie und Karotten zugeben und die Sauce auf die gewünschten Konsistenz einkochen, dann abschmecken.
8. Das Fleisch fein würfeln, mit reduzierter Sauce vermischen und für die Raviolifüllung verwenden.
9. Den vorbereiteten Nudelteig mit der Nudelmaschine oder mit einem Rollholz dünn ausrollen und 16 Kreise von 8 cm Durchmesser ausstechen. Fleischmasse auf die Hälfte der Nudelteigkreise verteilen, die Ränder mit Wasser bepinseln, mit den restlichen Teigkreisen bedecken, fest andrücken. Es dürfen keine Luftbläschen entstehen.
10. Für die Soße die Zitronen heiß abwaschen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.
11. Geflügelfond mit Zitronensaft und -schale in einem Topf aufkochen, leicht abkühlen lassen, dann die Butter untermischen und die Soße mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.
12. Die Erbsen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen, abtropfen.
13. Dreiviertel der Erbsen mit Butter und Sahne in einen Topf geben, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit einem Pürierstab zu einem feinen Püree mixen, durch ein Sieb passieren und abschmecken.
14. Ravioli in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.
15. Erbsenpüree auf Tellern anrichten, die Ravioli obenauf geben, mit den blanchierten Erbsen bestreuen. Die Soße mit einem Pürierstab schaumig aufmixen und über die Ravioli träufeln.

Jörg Sackmann am 15. März 2016

Kalb-Beinscheibe, Petersilienwurzel, Polenta-Croutons

Für vier Portionen

1 Bund Suppengemüse	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
4 Kalbsbeinscheiben	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
2 EL Tomatenmark	500 ml Rotwein	500 ml Kalbsfond
Je $\frac{1}{2}$ Bund Thymian und Rosmarin	1 Lorbeerblatt	300 ml Gemüfefond
100 g Polentagrieß (instant)	700 g Petersilienwurzeln	30 g Butter
200 ml Gemüfefond	1 Bund Petersilie	4 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe	3 Stiele Thymian	

Das Wurzelgemüse, die Schalotten und den Knoblauch putzen, schälen, ggf. waschen und in grobe Würfel schneiden. Die Kalbsbeinscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten darin anbraten. Fleisch heraus nehmen und beiseite stellen. Das Gemüse, die Schalotten und den Knoblauch zugeben und anrösten. Das Tomatenmark mit drei Esslöffeln Rotwein anrühren und zum Gemüse geben. Unter Rühren anbraten, bis es dunkel wird. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und einkochen lassen. Den restlichen Rotwein angießen und einkochen lassen.

Den Kalbsfond zugeben, die Kalbsbeinscheiben hineinlegen. Kräuter in den Sud legen und bei geschlossenem Deckel im Backofen zwei bis zweieinhalb Stunden garen.

Die Gemüsebrühe aufkochen, den Polentagrieß einstreuen und unter Rühren aufkochen. Mit Salz würzen. Bei geringer Hitze fünf Minuten kochen lassen. Polenta auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ein Zentimeter dünn austreichen. Beiseite stellen und auskühlen lassen.

Die Petersilienwurzeln waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Butter erhitzen, die Petersilienwurzeln darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüfefond und Sahne angießen und bei mittlerer Hitze bissfest kochen.

Die Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Unter das Gemüse mischen.

Den Knoblauch schälen, Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Beides kleinhacken. Die Polenta in ein bis zwei Zentimeter große Würfel schneiden und im heißen Olivenöl knusprig ausbraten. Knoblauch und Thymian kurz vor Ende zugeben und mit braten lassen. Die Polentawürfel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Die Kalbsbeinscheiben aus der Sauce nehmen und abgedeckt beiseite stellen. Die Sauce in einen Topf passieren und nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die kalten Butterwürfel einrühren und die Sauce damit binden.

Zum Anrichten die Beinscheiben auf Tellern verteilen und mit der Sauce beträufeln und das Petersilienwurzelgemüse danebenlegen. Zuletzt mit den Polentacroutons bestreuen.

Johann Lafer am 30. Januar 2016

Kalb-BrätFlädle mit Gurken-Salat

Für 2 Personen

Für die Brät-Flädle:

1 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch
150 g Mehl	200 ml Milch	4 Eier
1 EL flüssige Butter	Salz	3-4 EL Butterschmalz
2 Zweige Thymian	150 g Kalbsschnitzel	250 g Sahne
Pfeffer	60 g Parmesan	1 Prise Muskat

Für den Gurkensalat:

1/2 Bund Blattpetersilie	1/2 Bund Dill	1 Salatgurke
etwas Salz	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
1 EL weißer Balsamico		

Petersilie , Kerbel und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Kräuterflädle Mehl, Milch, 2 Eier, flüssige Butter und eine Prise Salz gut miteinander vermischen. Schnittlauch , Kerbel und die Hälfte der gehackten Petersilie untermischen und in einer Pfanne mit Butterschmalz nach und nach Kräuterpfannkuchen (Flädle) ausbacken.

Für die Farce Thymian abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abstreifen. Das Fleisch in Stücke schneiden und mit Thymian , restlicher Petersilie und 100 g Sahne in einem Cutter zu einer Farce pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Eine flache Auflaufform mit Butter ausfetten. Die Flädle dünn mit der Farce bestreichen, zusammenrollen und in die Auflaufform legen.

Parmesan fein reiben. 150 g Sahne mit 2 Eiern gut vermischen, den Parmesan unterheben und mit Pfeffer, Muskat und einer Prise Salz würzen. Die Mischung über die gefüllten Pfannkuchen gießen. In den Ofen geben und ca. 15-20 Minuten backen.

Für den Gurkensalat Petersilie und Dill abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Gurke waschen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Gurkenscheiben in einen tiefen Teller geben und leicht salzen. Mit einem gleichgroßen tiefen Teller abdecken, die beiden Teller gut zusammendrücken und ca. 2 Minuten kräftig schütteln. Schalotte schälen, fein schneiden und in einen Schüssel geben. 2 EL Olivenöl, 1 EL weißen Balsamico und die Gurken zugeben und alles gut vermischen. Zuletzt die Petersilie und Dill untermischen und abschmecken, evtl. noch etwas salzen.

Die gebackenen Flädle mit dem Gurkensalat anrichten und servieren.

Vincent Klink am 25. Juni 2015

Kalb-Braten im Brikteig

Für 2 Portionen

6 Scheiben Kalbsbraten, gegart	3-6 Scheiben Brik-Teig	3 EL Senf
200 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Kalbsbratenscheiben je nach Größe eventuell zuschneiden (z.B. halbieren). Brik-Teig flach ausbreiten und so zuschneiden, dass man jede vorbereitete Kalbsbratenscheibe problemlos darin einwickeln kann. Anschließend Kalbsbratenscheiben von beiden Seiten mit Senf bestreichen, auf den Teig legen, damit umwickeln und fest andrücken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Kalbspäckchen knusprig braten. Währenddessen den Schmand (oder Quark) mit Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig gebratene Kalbspäckchen aus der Pfanne nehmen, kurz auf Küchentuch abtropfen lassen und zusammen mit dem Kräuterschmand auf zwei Tellern anrichten.

Alexander Herrmann am 08. September 2014

Kalb-Braten Orloff

Für 8 Personen

Braten:

2,5 kg Kalbsschulter	1 große Zwiebel	2 Karotten
2 Stangen Staudensellerie	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
3 Stängel glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt	Salz
Pfeffer	3 EL Olivenöl	3 EL Butter
500 ml Weißwein		

Soubise:

500 g Zwiebeln	2 EL Butter	80 g Langkornreis
500 ml Hühnerbrühe	Salz	Muskat

Duxelles:

500 g Champignons	3 Schalotten	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	200 g Sahne

Sauce Mornay:

50 g Butter	50 g Mehl	250 ml Milch
125 ml Sahne	125 ml Bratenfond	Salz
Pfeffer	1 Prise Muskat	1 Prise Cayennepfeffer
50 g Gruyère	30 g Sahne, geschlagen	

Die Kalbsschulter parieren, rollen und mit Küchengarn zu einem Rollbraten binden (dies kann man auch vom Metzger vorbereiten lassen).

Zwiebel und Karotten schälen und grob würfeln. Staudensellerie waschen und grob würfeln.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und mit dem Lorbeerblatt mit Küchengarn zu einem Kräuterstrauß binden.

Die Kalbsrolle mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem Bräter Olivenöl erhitzen und die Kalbsrolle darin von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, dann aus dem Bräter nehmen.

Butter in den Bräter geben und das vorbereitete Gemüse darin andünsten.

Das Fleischstück wieder einlegen, mit einem Löffel etwas vom Gemüse im Bräter auf das Fleisch geben, Kräuterstrauß einlegen und Wein und etwa halb so viel Wasser wie Wein angießen. Zudeckt den Bräter in den Ofen geben und den Braten ca. 75 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 64-66 Grad garen.

In der Zwischenzeit für die Soubise (Zwiebelmasse) die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, den Reis darin glasig andünsten. Die Zwiebeln zugeben und mit Hühnerbrühe aufgießen. Mit Salz und Muskat würzen und kurz aufkochen. Dann bei kleiner Hitze das Ganze ca. 1 Stunden lang sehr weich kochen lassen.

In der Zwischenzeit für die Duxelles (Pilzmasse) die Champignons putzen und sehr fein schneiden. Schalotten schälen und ebenfalls sehr fein schneiden.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und die Schalotten mit darin anschwitzen, die Pilze zugeben und dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Sahne angießen und weiter dünsten, bis es eindickt, dann abkühlen lassen.

Anschließend Soubise mit dem Mixer oder Pürierstab sämig pürieren.

Den gegarten Braten aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Den entstanden Bratenfond durch ein Sieb abgießen und beiseite stellen.

Soubise und Duxelles zu einer dicken Creme vermischen.

Für die Sauce Mornay Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehl unterrühren, dann die Milch

angießen und mit dem Schneebesen alles gut verrühren. Sahne und die gleiche Menge vom beiseite gestellten Bratenfond unterrühren und alles ca. 4 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder gut umrühren.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayennepfeffer würzen. Den Käse fein reiben. Topf vom Herd nehmen und den Käse in der warmen Sauce schmelzen. Zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Vom Kalbsbraten das Küchengarn lösen, den Braten in Scheiben aufschneiden. Auf die einzelnen Scheiben etwas Duxelles-Soubise-Creme streichen, die Scheiben wieder zum Braten zusammensetzen und in eine feuerfeste Form setzen. Dann den Braten mit der Sauce Mornay bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen alles nochmals ca. 30 Minuten braten.

Zum Kalbsbraten Orloff passen Petersilienkartoffeln, Karotten- oder Erbsengemüse.

Martina Kömpel am 08. November 2017

Kalb-Entrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen

Für zwei Personen

Für das Kalbsentrecôte:

2 Entrecôtes (250 g)	2 Zweige Thymian,	2 Zweige Rosmarin
2 Zehen Knoblauch	30 g Pinienkerne	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Für den Spinat:

250 g junger Spinat,	4 Kirschtomaten	1 Orange
50 g Blue Stilton	1 längliche Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Muskatnuss	1 Prise Curry-Madras-Pulver	50 ml Wermut
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsentrecôte:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Entrecôte von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen auf einem Gitter „rückwärts“ garen. Nach etwa 25 Minuten eine Grillpfanne mit den Kräuterzweigen und dem angedrückten Knoblauch erhitzen und das Entrecôte darin von beiden Seiten kross grillen und vor dem Aufschneiden mit Meersalz würzen.

In einer Pfanne auf kleiner Stufe unter Schwenken die Pinienkerne rösten.

Für den Spinat:

Für den Spinat die Schalotten abziehen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin hellbraun anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein schneiden und mit braten. Die Kirschtomaten waschen, vierteln und dazugeben. Mit dem Curry bestäuben und mit dem Wermut ablöschen. Die Schale von der Orange abreiben und dazugeben. Kurz einreduzieren lassen und den Spinat untermengen. Mit etwas Abrieb der Muskatnuss, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sobald der Spinat zusammengefallen ist mit dem Stilton und den Pinienkernen noch einmal durch schwenken.

Das Kalbsentrecôte mit Blauschimmel-Spinat und Pinienkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 17. März 2017

Kalb-Filet auf Kohlrabi-Salat mit Champignons

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Kalbsfiletsteaks à 1 $\frac{1}{2}$ cm 1 TL neutrales Pflanzenöl 1 EL kalte Butter
mildes Chilusalz

Für den Salat:

1 kleiner Kohlrabi 1 Ingwerknolle 1 Lorbeerblatt
150 ml Gemüsefond 1 EL Weißweinessig 1 EL neutrales Pflanzenöl
1 EL Olivenöl mildes Chilusalz Zucker

Für die Pilze:

100 g feste Champignons 1 TL Ghee 2 EL neutrales Pflanzenöl
mildes Chilusalz

Für die Garnitur:

1 Zweig Dill 4 kleine Kohlrabiblätter

Für das Fleisch:

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Filetscheiben einlegen, anbraten, bis sie sich nach 1 bis 2 Minuten nach oben wölben und Fleischsaftperlen austreten. Die Filetscheiben wenden, weiter braten, bis sich die Scheiben wieder nach oben wölben und Fleischsaftperlen austreten.

Die Pfanne vom Herd nehmen, Butter hineingeben und mit Chilusalz würzen.

Für den Salat:

Den Kohlrabi schälen, holzige Teile wegschneiden. Ingwer in Scheiben schneiden. Den Kohlrabi in schmale Spalten schneiden, mit Fond, Ingwer und Lorbeerblatt in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier bedecken und am Siedepunkt ca. 15 Minuten weich dünsten. Kohlrabi mit etwas Fond in eine Schüssel umfüllen und mit Weißwein, Öl, Chilusalz und einer Prise Zucker marinieren.

Für die Pilze:

Die Champignons putzen, falls nötig waschen, trockentupfen, halbieren und in einer Pfanne in Öl und Ghee anbraten. Mit Chilusalz würzen.

Für die Garnitur:

Den Kohlrabisalat abtropfen lassen, auf tiefen Tellern anrichten, die Champignons darauf verteilen und die Kalbsfiletscheiben darauf anrichten. Kohlrabiblätter in der Weißweinessig-Ölmarinade marinieren.

Dill und die marinierten Kohlrabiblätter zur Garnitur platzieren und das Gericht servieren.

Alfons Schuhbeck am 08. Juni 2018

Kalb-Filet auf Pfifferlings-Cranberry-Ragout mit Knödeln

Für vier Portionen

800 g Kalbsfilet	Salz, Pfeffer	2 EL Rapsöl
je 3 Stiele Rosmarin und Thymian	2 Knoblauchzehen, halbiert	30 g Butter
400 g kleine Pfifferlinge	2 Schalotten	50 g Bacon
1 EL Olivenöl	20 g Butter	50 g getrocknete Cranberries
200 ml Kalbsfond	100 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch
1 kg mehligk. Kartoffeln	2 Eigelbe	2-3 EL Speisestärke
Salz, Muskatnuss	2 EL Wildpreisebeeren	50 g Butter
80 g Semmelbrösel		

Backofen auf 120 Grad vorheizen. Kalbsfilet salzen und pfeffern und in einer Pfanne im heißen Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten. Kräuter und Knoblauch mit zugeben. Butter in die Pfanne geben und das Fleisch damit übergießen. Alles auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten garen.

Pfifferlinge putzen und mit einem Pinsel oder kleinem Messer säubern. Schalotten schälen und klein würfeln. Bacon würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pfifferlinge darin anbraten. Bacon und Schalotten zugeben und bräunen lassen. Butter und Cranberries zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond angießen, mit der Sahne auffüllen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und zuletzt unter die Pfifferlinge heben.

Kartoffeln gründlich mit Schale waschen, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten garen. Anschließend halbieren, Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, Schalen entfernen. Kartoffelmasse mit dem Eigelb und der Speisestärke verrühren, mit Salz und frisch gemahlener Muskatnuss würzen. Aus der Masse etwa 12 Knödel formen. Eine Vertiefung in jeden Knödel drücken und mit einem halben Teelöffel Wildpreiselbeeren füllen. Knödelmasse gut verschließen und rund formen. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen und die Knödel hinein geben. Im siedendem Wasser 10 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Semmelbrösel zugeben, anrösten und leicht salzen. Die fertig gegarten Knödel aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in den Semmelbröseln wenden. Zum Anrichten das Pfifferlingsragout mit den Knödeln auf Tellern verteilen. Das Kalbsfilet in Tranchen schneiden, auf das Ragout legen und mit Salz würzen.

Johann Lafer am 11. Juli 2015

Kalb-Filet im Kräuter-Brotmantel mit Gemüse-Nudeln

Für 4 Personen

5-8 Scheiben Toastbrot	1 kg Kalbsfilet	Salz, Pfeffer
2 EL Pflanzenöl	1 Hähnchenbrustfilet	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Kerbel	3 Zweige Thymian	150 g Sahne
1 TL Pastetengewürz	2 EL Olivenöl	

Gemüsenudeln:

300 g Karotten	200 g Zucchini	1 Schalotte
2 EL Butter	Salz, Pfeffer	1 Prise Zucker
70 ml Sahne	1/2 Bund Kerbel	

Von den Brotscheiben die Rinde entfernen, dann die Toastscheiben einfrieren.

Das Kalbsfilet von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum kurz und heiß anbraten, dann 10 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und kalt stellen.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einem Mixer Hähnchenbrust mit kalter Sahne sowie etwas Salz, Pfeffer und Pastetengewürz zu einer geschmeidigen Farce verarbeiten. Die Kräuter unter die Farce mischen.

Die Brotscheiben horizontal nochmal durchschneiden, so dass aus einer Scheibe zwei besonders dünne Scheiben entstehen. Die Brotscheiben auf der Arbeitsplatte dicht aneinander zu einem Rechteck auslegen und mit der Farce bestreichen. Das Kalbsfilet darauflegen und alles gleichmäßig einwickeln.

In einer backofengeeigneten Pfanne Olivenöl erhitzen und die fertige Roulade darin gleichmäßig rundum goldbraun anbraten, dann in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 15-20 Minuten rosa garen. (Dabei die Gartemperatur mit einem Kerntemperaturfühler überprüfen. Die Innentemperatur darf 48 Grad nicht übersteigen; sonst ist das Filet nicht mehr rosa und wird trocken.) Filet herausnehmen und nochmals ca. 5 Minuten vor dem Anschneiden ruhen lassen.

Für die Gemüsenudeln die Karotten schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange Gemüsenudeln schneiden oder mit einem Sparschäler der Länge nach zu dünnen Gemüsenudeln schälen. Zucchini waschen und ebenfalls in Gemüsenudeln schneiden.

Schalotte schälen, fein schneiden. In einem Topf Butter erhitzen die Schalotten anschwitzen, zunächst die Karottennudeln zugeben und 1 Minute anschwitzen. Dann die Zucchiniudeln zugeben und anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, Sahne zugeben und diese einkochen lassen.

Kerbel abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Gemüsenudeln mischen.

Die Fleischroulade in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf Tellern mittig die Gemüsenudeln anrichten darauf das Kalbsfilet geben und servieren.

Karlheinz Hauser am 11. April 2017

Kalb-Filet im Pfifferling-Mantel mit Linguine

Für 4 Personen

1 Kalbsfilet ca. 800 kg	Salz, frisch gemahlener Pfeffer	ca. 3 EL Pflanzenöl
150 g Hähnchenbrustfilet	120 g Sahne	2 Schalotten
400 g kleine Pfifferlinge	2 EL Butter	100 g Mehl
30 g flüssige Butter	2 Eiern	200 ml Milch
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	1 Limette
200 g Linguine	150 ml Kalbssauce	

Das Kalbsfilet von Sehnen befreien und rund zuschneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. 1 EL Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum kurz und heiß anbraten, dann 10 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in kleine Würfel schneiden und kurz im Tiefkühler anfrieren. In einem Mixer Hähnchenbrust mit Sahne, etwas Salz und Pfeffer zu einer geschmeidigen Farce verarbeiten. Die Farce kalt stellen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Die Pfifferlinge putzen, 1/3 davon sehr fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter und der Hälfte der Schalotten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus Mehl, flüssiger Butter, Eiern, Milch und 50 ml Wasser einen Crêpesteig anrühren und diesen in einer Pfanne mit etwas Pflanzenöl zu Crêpes ausbacken.

Den Backofen auf 180 Grad (Heißluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Die Farce mit den gebratenen Pilzen mischen und dünn auf die Crêpes streichen, diese nebeneinander auslegen, das Kalbsfilet drauflegen und alles gleichmäßig einwickeln. Darum herum hitzebeständige Frischhaltefolie geben (Mikrowellenfolie) und darum zum Stabilisieren Alufolie wickeln. Diese Rolle im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten rosa garen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen vom Zweig abstreifen. Von der Limette den Saft auspressen.

Die Linguine in einem Topf mit Salzwasser bissfest kochen. Restliche Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, restliche Pfifferlinge zugeben und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und zum Schluss die fein geschnittene Petersilie und den Limettensaft unterziehen.

Die Kalbsfilet-Rolle aus dem Ofen nehmen, nochmals ca. 5 Minuten ruhen lassen, dann die Folien entfernen und in ca. 2 cm dicke Scheiben aufschneiden.

Die Sauce in einem Topf erwärmen. Linguine abschütten.

Das Kalbsfilet aufschneiden und auf Tellern anrichten, Sauce angießen, Pfifferlinge und Linguine dazugeben und servieren.

Karlheinz Hauser am 07. Juli 2015

Kalb-Filet im Vulcano-Schinken-Mantel, Steckrüben-Creme

Für vier Portionen

Für das Kalbsfilet:

100 g Bergkäse (10 Monate)	50 g Crème-fraîche	2 EL Schnittlauchröllchen
1 Eigelb	1 Kalbsfilet (ca. 800 g)	4 - 8 Scheiben Parma-Schinken
2 TL Butterschmalz	2 Zweige Thymian	4 Zweige Salbei
1 TL Butter	Salz, Pfeffer, Küchengarn	

Für die Steckrüben:

400 g Steckrübe	25 g Butter	100 ml Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	Salz, Chili	1 Zitrone (unbehandelt)

Für den Spargel:

1 Bund Wildspargel	150 g Cocktail-Kirschtomaten	2 Schalotten
Salz, Zucker, Muskat	25 g Butter	1 Zitrone (unbehandelt)
2 EL Schnittlauchröllchen	Schnittlauch	

Für die Füllung den Käse in sehr feine Würfel schneiden und zusammen mit Crème-fraîche, Eigelb, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer zu einer kompakten Masse anrühren. In das Kalbsfilet mittig ein Loch schneiden und die Füllung mit einem Spritzbeutel hineingeben. Anschließend mit Schinken umwickeln und Küchengarn locker fixieren. Das Kalbsfilet mit Salz würzen und im erhitzten Butterschmalz von beiden Seiten circa drei Minuten anbraten. Die Hälfte des Salbeis und den gesamten Thymian dazu geben und im Ofen bei 140 bis 150 Grad Ober/Unterhitze 15 Minuten rosa garen. Einen Teelöffel Butter in der Pfanne schmelzen, den restlichen Salbei fein hacken und dazu geben. Danach das Filet weitere zwei Minuten in der Salbeibutter nachbraten und mit Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren das Küchengarn entfernen. Für die Steckrübencreme die Steckrübe rundherum abschälen, den Strunk entfernen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem flachen Topf erhitzen und die Würfel hineingeben. Danach mit Salz und Zucker würzen und mit Backpapier abdecken. So gart die Steckrübe die ersten zehn Minuten bei mittlerer Temperatur in sich. Anschließend mit Sahne aufgießen und fünf Minuten unter gelegentlichem Rühren weich garen. Zum Schluss mit Hilfe einer Küchenmaschine sehr fein pürieren und mit dem Abrieb und Saft der Zitrone abschmecken. Zum Schluss mit Salz und Chili aus der Mühle verfeinern. Den Spargel waschen, trocken tupfen und die Enden abschneiden. Tomaten waschen, putzen und halbieren. Schalotten schälen, halbieren und der Faser nach in Spalten schneiden. Die Butter in einer breiten Pfanne schmelzen und die Schalotten langsam glasig anschwitzen. Wildspargel zugeben und mit Salz, Zucker und einer Prise Muskat würzen. Sobald der Spargel anfängt weich zu werden, die Tomaten zugeben, kurz mitgaren und mit Abrieb der Zitrone und fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern. Zum Servieren die Steckrübencreme auf die Teller streichen und den Wildspargel mittig platzieren. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden, an den Spargel lehnen und mit der restlichen Salbeibutter, sowie Schnittlauch vollenden.

Johann Lafer am 31. Mai 2014

Kalb-Filet in Kerbel-Kruste mit Spargel-Röllchen

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

600 g Kalbsfilet Pflanzenöl Salz
schwarzer Pfeffer

Für die Kerbelkruste:

60 g Butter 1 Eigelb 1 Bund Kerbel
1 Limette 50 g Panko Paniermehl 20 g Parmesan
Salz schwarzer Pfeffer

Für die Morchelsauce:

100 g Morcheln 2 Schalotten 50 g Butter
50 ml Weißwein 5 cl Cognac 100 ml dunkler Kalbsfond
200 ml Sahne 1 EL Speisestärke 10 g Schnittlauch
Salz schwarzer Pfeffer

Für den Spargel:

8 dicke Spargelstangen 4 Scheiben Honig-Kochschinken 1 Ei
40 g Mehl 80g Panko Paniermehl 30g Butter
Erdnussöl Salz schwarzer Pfeffer

Den Ofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Spargel einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Das Kalbsfilet waschen, trocken und parieren. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen und das Kalbsfilet anbraten. In den Ofen geben und bis auf eine Kerntemperatur von 57 Grad garen. Mit der Kerbelkruste bestreichen und goldgelb gratinieren. Den Spargel unten etwas kürzen und schälen. Den Spargel in dem kochenden Wasser bissfest garen.

Für die Kerbelkruste die Butter schaumig schlagen. Das Ei aufschlagen. Das Eiweiß von dem Eigelb trennen. Das Eigelb zu der Butter geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kerbel waschen und trocknen und fein schneiden. Die Limette abreiben. Den Parmesan reiben. Den Kerbel, die Limette, den Parmesan und das Pankomehl unterrühren.

Die Morcheln putzen und halbieren. Da Morcheln immer leicht sandig sind kurz durchwaschen und trocknen. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Die Morcheln dazugeben, mit etwas Salz und ein wenig Pfeffer würzen und mit Cognac ablöschen. Den Weißwein und den Kalbsfond dazugeben und etwas reduzieren. Die Sauce mit der Speisestärke abbinden, mit der Sahne auffüllen und reduzieren, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in feine Röllchen schneiden. Den Schnittlauch in die Sauce geben.

Den Spargel in Eiswasser abschrecken. Den Schinken halbieren. Den Spargel auf sieben Zentimeter kürzen, trocken tupfen und mit je einer halbierten Schinkenscheibe fest umwickeln. Den umwickelten Spargel in Mehl, Ei und Paniermehl panieren, anschließend in Erdnussöl goldgelb frittieren. Auf einem Küchentrepp entfetten und salzen.

Das Kalbsfilet in der Kerbelkruste mit gebackenen Spargelröllchen und Morchelsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 15. Mai 2015

Kalb-Filet mit Dashi

Für 2 Portionen

Für den Sud:

2 Blatt Kombu Algen 15 Shiitakepilze 100 ml Sojasauce

Für das Kalbsfilet:

200 g Kalbsfilet 1 Stängel Zitronengras 2 Strauchtomaten
10 Shiitakepilze Pflanzenöl Meersalz, Pfeffer

Die Shiitakepilze grob zerzupfen, zusammen mit den Algenblättern in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedeckt (mindestens 1 Liter) auffüllen. Das Ganze bei schwacher Hitze langsam bis zum Siedepunkt erwärmen (nicht kochen lassen, sonst wird der Sud durch die Algen leimig!), die Sojasauce zugeben, zwanzig Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb passieren. Den Dashi-sud mit dem Zitronengras in einer großen Pfanne erhitzen, das Kalbsfilet in dünne Tranchen schneiden, hineinlegen, die Pfanne vom Herd nehmen und das Kalbsfilet im Sud ziehen lassen. Die Strauchtomaten blanchieren oder mit einem Bunsenbrenner abflämmen, die Haut abziehen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Shiitakepilze putzen und je nach Größe halbieren, beziehungsweise vierteln. Die Pilze in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, mit einer Prise Salz würzen. Die Tomatenfilets zugeben und kurz durchschwenken. Die gebratenen Pilze auf zwei Tellern anrichten, das Fleisch aus dem Sud nehmen, auf den Pilzen anrichten und mit einer kleinen Prise Meersalz und Pfeffer bestreuen.

Alexander Herrmann am 23. Mai 2014

Kalb-Filet mit Meerrettich-Kruste und Roter Bete

Für 4 Personen

100 g Butter	25 g frischer Meerrettich	1 EL Sahnemeerrettich
50 g Weißbrotbrösel	1 Eigelb	Salz, Pfeffer
4 Mini Rote-Bete	4 Mini Gelbe-Bete	1 Ringelbete
1/2 Zitrone	Zucker	1 Rote-Bete (200 g)
600 g Kalbsfilet	2 EL Pflanzenöl	4 EL Butter
100 ml Gemüsefond	100 ml Kalbsjus	

Die Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Frischen Meerrettich schälen, fein reiben und mit dem Sahnemeerrettich und den Semmelbröseln unter die Butter mischen. Eigelb unter die Masse heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Buttermasse zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen und kalt stellen.

Die Mini-Bete ca. 4 Minuten in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, anschließend in Eiswasser abschrecken, herausnehmen, abtropfen und schälen. Evtl. halbieren oder vierteln.

Die Ringelbete schälen und mit einem Hobel in dünne Scheiben hobeln. Von der Zitrone den Saft auspressen. Ringelbete-Scheiben mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft marinieren.

Die Rote Bete schälen und mit einem Spiralschneider zu langen „Spaghetti“ schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Kalbsfilet in vier Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Panne Öl erhitzen, die Medaillons darin kurz von beiden Seiten anbraten. Dann in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten leicht rosa garen.

In der Zwischenzeit in einer tiefen Pfanne 2 EL Butter und 2/3 des Gemüsefond erhitzen, die Rote Bete-Spaghetti zugeben und darin glasieren.

In einer zweiten Pfanne ebenfalls 2 EL Butter erhitzen, die Mini-Bete kurz darin anschwanken, mit restlicher Brühe ablöschen und glasieren.

Die Kalbssauce in einem Topf erwärmen.

Vom Backofen die Grillschlange (oder Oberhitze 200 Grad) vorheizen.

Die gekühlte Buttermasse in Medaillongröße schneiden, auf die Fleischscheiben legen und unter der Grillschlange leicht bräunen.

Zum Anrichten die Gemüse-Spaghetti leicht abtropfen lassen und in die Mitte des Tellers geben.

Das Filet obenauf setzen. Die Mini Bete darum herum drapieren. Die roh marinierten Ringelbete-Scheiben dazwischen setzen und die Kalbsjus angießen.

Karlheinz Hauser am 07. Februar 2017

Kalb-Filet mit Moghrabieh und Safran-Orangen-Karotten

Für 4 Personen

Für das Kalbsfilet:

20 g Kaffeebohnen, gemörsert	200 g Salz	200 g Zucker
Ras el-Hanout	1-2 g arab. Kaffeegewürz	500 g Kalbsfilet

Für den Moghrabieh:

4 EL Moghrabieh	Salz	1 Lorbeerblatt
1 halbierte Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer	2 getr. rote Chilischoten
1/4 TL Kurkuma	50 ml Geflügelbrühe	

Für die Karotten:

10 Safranfäden	500 g Karotten	125 ml Gemüsebrühe
2 Scheiben Ingwer	1 EL kalte Butter	1 Msp. Curry mild
1 Msp. Orangen-Abrieb	mildes Chilisalz	

Für die Sauce:

300 ml Kalbsfond	1 TL Speisestärke	50 g kalte Butter
¼ TL arab. Kaffeegewürz	Salz	

Für das Kalbsfilet:

Die Kaffeebohnen in einem Mörser mittelfein zerstoßen und mit Salz, Zucker, Kaffee und Gewürzen vermischen. Das Kalbsfilet damit rundherum einhüllen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 5 Stunden im Kühlschrank marinieren. Die Marinade abnehmen, das Filet kurz waschen und trocken tupfen. Bis zum weiteren Gebrauch in Folie gewickelt kalt stellen und bestenfalls 2-3 Tage durchziehen lassen.

Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Steaks einseitig anbraten.

Wer mag, kann das Filet nach dem Anbraten auch in den Backofen schieben. Dazu den Backofen auf 100 Grad vorheizen, im unteren Drittel ein Ofengitter mit Abtropfblech schieben. Das Filet in etwa 2,5 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig in der Pfanne anbraten. Auf das Ofengitter legen und in ca. 20 Minuten rosa durchziehen lassen.

Für den Moghrabieh:

Den Moghrabieh in Salzwasser mit Lorbeer, Knoblauch, Ingwer, Chilischoten und Kurkuma je nach Sorte ca. 40 Minuten weich kochen, auf einem Sieb abgießen, mit fließend kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen.

(Beim Moghrabieh gibt es große Unterschiede in der Kochzeit, die von 15 Minuten bis zu 1 1/2 Stunden reichen. Erfahrungsgemäß sind die meisten Sorten jedoch nach 35 bis 45 Minuten gar, wobei auch hier innerhalb des gleichen Kochvorganges manche Perlen etwas fester und andere etwas weicher werden.)

Mit der Brühe erhitzen, die Butter unterrühren und mit Chilisalz und ggf. auch mit dem Arabischen Kaffeegewürz, Curry und frisch geriebenem Ingwer würzen.

Für die Safran-OrangenKarotten:

Den Safran in 2 EL heißem Wasser etwa 10 Minuten einweichen.

Die Möhren schälen, in 4 bis 5 cm lange schmale Spalten oder schräg in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit der Brühe in einen Topf geben, mit einem Blatt Backpapier belegen und bei kleiner Hitze in etwa 10 Minuten weich dünsten lassen.

Ingwer mit hineingeben, einige Minuten darin ziehen lassen und wieder entfernen. Die Butter mit dem eingeweichten Safran, Curry und Orangenabrieb hinein rühren, mit Chilisalz würzen.

Für die Sauce:

Den Kalbsfond auf die Hälfte einköcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in den köchelnden Fond rühren, bis sie leicht sämig bindet. Die Butter in kleinen Stückchen untermixen, mit arabischem Kaffeegewürz und Salz würzen.

Die Sauce auf Tellern verteilen, den Moghrabieh daraufgeben und das Kalbsfilet darauf anrichten. Die Safran-Karotten daneben legen.

Alfons Schuhbeck am 17. März 2018

Kalb-Filet mit Oliven-Tomaten-Kruste, Peperonata-Gemüse

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsfilets à 200 g Pflanzenöl

Für die Kruste:

3 getr. Öl-Tomaten 1 EL schwarze Oliven 1 EL Parmesan
40 g Pankobrösel 25 g Butter 1 Ei, Eigelb
1 Zweig Salbei Salz Pfeffer

Für die Peperonata:

$\frac{1}{2}$ rote Paprika $\frac{1}{2}$ orangene Paprika $\frac{1}{2}$ gelbe Paprika
 $\frac{1}{2}$ rote Chili 1 rote Zwiebeln 50 g gehackte Dosen.Tomaten
1 Knoblauchzehe 25 ml Gemüsefond $\frac{1}{2}$ TL Zucker
2 Zweige Basilikum 25 ml Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

90 g Instant-Polenta 1 Knoblauchzehe 300 ml Milch
25 ml Gemüsefond 50 g Parmesan 1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin 2 EL Olivenöl

Für das Fleisch: Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbsfilets trocken-tupfen und in einer Pfanne mit wenig Öl rundum scharf anbraten. Das Fleisch im vorgeheizten Ofen bis auf eine Kerntemperatur von 56 Grad garen.

Für die Kruste: Die Butter mit dem Eigelb schaumig schlagen. Den Salbei abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben. Pankobrösel, Salbei und Parmesan unter die aufgeschlagene Butter heben. Tomaten und Oliven fein würfeln, unter die Masse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kruste zwischen zwei Backpapierblättern mit einem Nudelholz ausrollen und im Tiefkühler etwa 10 Minuten kalt stellen. Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion einstellen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Die Kruste etwa auf die Größe der Filetstücke zuschneiden, das Fleisch damit belegen und die Kruste etwa 4 Minuten gratinieren.

Für die Peperonata: Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und ohne Stielansatz in 4 cm große Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, die Kerne herauskratzen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und mit dem fein gehackten Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Die Paprika und Chili dazugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sobald die Paprika gar ist, die Tomaten dazugeben und nochmals abschmecken. Das Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Etwas Fond zum Sud geben, kurz aufkochen lassen und Basilikum hinzugeben.

Für die Polenta: Den Knoblauch abziehen und mit der Milch, 300 ml Wasser und dem Lorbeerblatt aufkochen. Die Polenta einrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze 1 Minute kochen. Bei kleiner Hitze zugedeckt 20 Minuten quellen lassen. Den Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Parmesan auf einer Vierkantreibe fein hobeln. Rosmarin und Parmesan unter die Polenta rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt und den Knoblauch entfernen und die Polenta mit dem Fond cremig aufschlagen.

Das rosa gebratene Kalbsfilet mit Oliven-Tomaten-Kruste, Peperonata- Gemüse und cremiger Polenta auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Oktober 2017

Kalb-Filet mit Zitronen-Senfkruste, Bärlauch-Risotto

Für zwei Personen

1 Kalbsfilet, ca. 400 g	100 g Risottoreis	1 unbehandelte Zitrone
1 Schalotte	2 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen	2 Zweige Thymian
1 Zweig Rosmarin	6 Blätter Bärlauch	20 g Parmesan
60 g frische Weißbrotbrösel	40 g weiche Butter	20 g Butter
1 EL grober Dijonsenf	3 EL Rapsöl	2 EL Olivenöl
400 ml Geflügelfond	50 ml trockener Weißwein	Chili, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 220 Grad Grill vorheizen. Die Schale von der Zitrone abreiben. Die weiche Butter und eine Prise Salz schaumig schlagen. Den Senf, die Zitronenschale und die Weißbrotbrösel untermischen, mit Pfeffer und Chili abschmecken. Die Masse in einen Gefrierbeutel füllen, etwa fünf Millimeter dünn ausrollen und für 15 Minuten ins Gefrierfach geben. Das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in zwei Medallions schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Kalbsfilet bei starker Hitze rundum goldbraun anbraten. Zwei Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Die Knoblauchzehen, die Thymianzweige und den Rosmarinzweig dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Filets auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech legen und im Ofen bei 80 Grad circa zehn Minuten garen. Den Fond in einem Topf erhitzen. Die Schalotte und die restliche halbe Knoblauchzehe abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel und den Knoblauch dazugeben und bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Reis dazugeben, kurz andünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Unter Rühren den Wein fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Dann ein Drittel des heißen Fonds angießen und unter Rühren fast völlig vom Reis aufnehmen lassen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Fond verbraucht ist. Dabei immer wieder rühren, damit der Reis nicht ansetzt. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Die Bärlauchblätter mit dem Rapsöl fein mixen und zusammen mit dem Parmesan unter das Risotto rühren. Die Kruste aus dem Gefrierfach nehmen und auf die Größe der Filets zurechtschneiden, auf dem Fleisch verteilen und im Backofengrill bei 220 Grad goldbraun gratinieren. Das Bärlauch-Risotto auf Tellern anrichten. Das Kalbsfilet mit der Zitronen-Senfkruste in Tranchen schneiden, neben dem Risotto anrichten und servieren.

Johann Lafer am 17. April 2014

Kalb-Filet mit Zitronen-Soße und Safran-Risotto

Für 4 Personen

Für den Spinat:

500 g Blattspinat	Salz	1 kleine Schalotte
1 EL Butter	100 ml Gemüsebrühe	

Für Kalbsfilet und Sauce:

3 Schalotten	600 g Kalbsfilet	Salz
Pfeffer	Butter	1 Zitrone
100 ml trockener Weißwein	250 ml Kalbsfond	200 g Sahne
1 Bund glatte Petersilie		

Für das Safran-Risotto:

1 Schalotte	1 EL Olivenöl	300 g Risottoreis
100 ml trockener Weißwein	1 Msp. Safranfäden	1 l heller Kalbsfond
50 g Parmesan	Salz	Pfeffer

Spinat verlesen, die groben Stiele entfernen. Spinat gründlich kalt spülen, abtropfen lassen. Den Backofen auf 75 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: weniger geeignet/Gasherd: max. Stufe 1).

Schalotten schälen und fein schneiden.

Das Kalbsfilet mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Filet darin rundherum goldbraun anbraten.

Schalotten zugeben und mitbraten. Den Kalbsfond angießen.

Das Filet nun aus dem Fond nehmen und zugedeckt im Backofen rosa garziehen lassen.

Inzwischen Zitrone auspressen. Zitronensaft und Weißwein in eine kleine Kasserolle geben, aufkochen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen.

Die Sahne zum Fond gießen und ebenfalls etwas einkochen lassen.

Für das Risotto Schalotte schälen, fein würfeln. In einem Topf Öl erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten.

Den Reis zugeben und unter Rühren glasig dünsten.

Wein angießen und unter Rühren verdampfen lassen.

Dann nach und nach mit Kalbsfond auffüllen, so dass der Reis stets gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Safran unterrühren. 18–20 Minuten unter häufigem Rühren sacht köcheln lassen.

Sobald der Reis nur noch leichten Biss hat, Parmesan unterrühren. Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat Schalotte schälen, fein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Spinat und Brühe zugeben, kurz durchschwenken und zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Sahnesauce und Weißweinreduktion mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgetretenen Fleischsaft unter die Sauce rühren, aufmixen. Petersilie untermischen.

Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden. Mit dem Spinat anrichten. Die Sauce angießen und Safranrisotto dazu reichen.

Otto Koch am 04. Mai 2017

Kalb-Filet, Kohlrabi, Champignons und Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

1 Kalbsfilet à 250 g	2 Scheiben Tramezzini-Brot	100 g Kalbsbrät
1 Zitrone, Abrieb	10 g Spinatblätter	2 EL Sahne
$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf	4 Zweige Basilikum	4 Zweige Dill
4 Zweige Kerbel	4 Zweige glatte Petersilie	mildes Chilisalz
1 Muskatnuss	2 EL Ghee	Salz

Für den Kohlrabi:

2 kleine Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	150 ml Gemüsefond
3 EL kalte Butter	4 EL Sahne	1 TL Stärke
1 Muskatnuss	3 Zweige glatte Petersilie	mildes Chilisalz

Für die Pilze:

100 g kleine Champignons	1 TL kalte Butter	2 TL Ghee
mildes Chilisalz		

Für die Kartoffelwürfel:

400 g festk. Kartoffeln	1 Lorbeerblatt	1 getr. rote Chilischote
mildes Chilisalz	1 TL Ghee	Salz

Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Petersilie und Spinat waschen, verlesen und trocken schütteln. In kochendem Salzwasser ca. 1 Minuten blanchieren, durch ein Sieb abgießen, gut abtropfen lassen und das restliche Wasser ausdrücken. Die vorblanchierten Blätter klein schneiden. Kerbel, Dill und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken. Das Brät mit der Sahne glattrühren, Petersilien-Spinat-Gemisch, Kräuter, Senf und etwas Zitronenschale unter das Kalbsbrät rühren und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen.

Die Tramezzini-Scheiben nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen, mit dem Nudelholz platt rollen und auf die Länge des Kalbsfilets zuschneiden.

Das Kalbsfilet in zwei gleich große Stücke schneiden. Die Brotscheiben jeweils etwa 3 mm dick mit Brät bestreichen und mit einem Medaillon belegen. Das Brot so aufrollen, dass das Fleisch darin vollständig eingewickelt ist und ein wenig überlappt.

Etwas Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Filets im Brotmantel darin bei mittlerer Hitze rundum kräftig anbraten.

Das Fleisch auf ein Ofengitter setzen und etwa 20 Minuten rosa garen.

Für den Kohlrabi:

Den Kohlrabi mit einem Messer dünn schälen, dabei die holzigen Enden entfernen und in schmale Spalten schneiden. Kohlrabi mit dem Fond in einen kleinen Topf geben. Mit Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 12 Minuten gerade weich garen.

2 EL Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und bräunen. Die braune Molke durch ein Sieb passieren. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Die Kohlrabistifte mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. Die Sahne zum Dünstfond geben. Die Stärke mit kaltem Wasser glattrühren und in die leicht köchelnde Flüssigkeit rühren, bis sie fein sämig bindet. Butter, braune Butter, Knoblauch und Petersilie hinzufügen und mit Chilisalz und Muskatnuss würzen. Den Kohlrabi untermischen und kurz erhitzen.

Für die Pilze:

Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen, falls nötig waschen und trockentupfen. In einer

Pfanne mit Ghee anbraten, die kalte Butter einrühren und aufschäumen und mit Chilisalz würzen.

Für die Kartoffelwürfel:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in Salzwasser mit dem Lorbeerblatt und einer angeschnittenen Chilischote weich garen. Die Kartoffeln abgießen, gut abtropfen und auskühlen lassen. Ghee in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze rundum goldbraun braten. Mit Chilisalz würzen.

Den Rahmkohlrabi mittig auf warmen Tellern verteilen. Das Kalbsfilet halbieren und mit den Schnittseiten nach oben darauf legen.

Champignons und Kartoffelwürfel außen herum streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 08. Juni 2018

Kalb-Filet, Staudensellerie-Püree, Limetten-Schaum

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet:

350 g Kalbsfilet	2 Scheiben Pancetta	1 TL rote Pfefferbeeren
1 Tl grüner Pfeffer	1 Tl weißer Pfeffer	2 EL gehackte Petersilie
Salz, Limettenöl		

Für den Limettenschaum:

150 ml Saft	Limetten-Abrieb	60 g Zucker
50 g Sahne	2 EL Sauerrahm	30 g kalte Butter
Salz, Zucker	Cayennepfeffer	

Für das Staudenselleriepüree:

300 g Staudensellerie	2 Schalotten	Olivenöl, Salz, Zucker
300 ml Gemüsefond	100 g Sahne	1 Bund Blattpetersilie

Für die Garnitur:

2 Stangen Staudensellerie	4 Champignons	1 EL Lakritzpulver
---------------------------	---------------	--------------------

Für das Kalbsfilet:

Kalbsfilet parieren, etwas trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pfeffersorten mörsern. Filets mit Limettenöl einreiben. Mit den Pfeffersorten und Petersilie bestreuen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Pancettastreifen auf Frischhaltefolie auslegen. Die Filets darauf legen und einwickeln. Mit Hilfe der Frischhaltefolie fest einwickeln. Die Folie wieder entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Filet darin von allen Seiten anbraten. Im Ofen etwa 5-7 Minuten fertig braten. (Kerntemperatur ca. 37 Grad). Filet nach dem Braten herausnehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Für den Limettenschaum:

Zucker in einer Pfanne leicht karamellisieren lassen. Mit Limettensaft und 100 ml Wasser ablöschen, Limettenschalen zugeben und alles sirupartig einkochen. Sauerrahm und Sahne unterrühren und aufkochen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Erneut erwärmen. Butterwürfel mit einem Pürierstab schaumig untermixen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Für das Staudenselleriepüree:

Sellerie abspülen, trockenreiben, eventuell schälen und klein schneiden. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trockenschütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie in Salzwasser kurz blanchieren. Herausnehmen und in Eiswasser tauchen. Abtropfen lassen. Olivenöl erhitzen. Schalotten darin andünsten. Staudensellerie zugeben und ebenfalls andünsten. Mit Salz und etwas Zucker würzen. Fond zugeben und den Sellerie weich garen. Die Sahne zugeben und alles erneut aufkochen. Blanchierte Petersilie und etwas Olivenöl zugeben und alles fein pürieren. Durch ein Sieb passieren und würzen.

Für die Garnitur:

Staudensellerie waschen, putzen und in dünne Streifen schneiden. Die Blätter fein hacken. Die Hälfte der Selleriestreifen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Champignons putzen. Olivenöl erhitzen. Selleriestreifen darin andünsten. Champignons zufügen, mit braten und würzen. Kalbsfilets halbieren. Mit Staudenselleriepüree, Selleriestreifen und Champignons anrichten. Roher Sellerie und Sellerieblätter auf dem Filet verteilen. Leicht salzen. Limettenschaum drüber träufeln und mit Lakritzpulver bestäuben.

Jörg Sackmann am 28. Januar 2014

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

Kalb-Geschnetzeltes mit Pastinaken und Wildreis

Für vier Portionen

Für das Geschnetzelte:

200 g Wildreismischung	1 Zweig Rosmarin	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 Pastinaken (ca. 300 g)	600 g Kalbsfilet
1 TL Speisestärke	2 EL Rapsöl	200 ml Kalbsfond
150 ml Sahne	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel

800 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Wildreismischung und einen halben Teelöffel Salz zugeben und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze etwa 20 Minuten weich garen. Das übrige Wasser abgießen und den Reis ausdampfen lassen. Mit einer Gabel auflockern. Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und die Nadeln hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. Fleisch in Streifen schneiden und mit Speisestärke bestäuben. Einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Fleisch herausnehmen und beiseitestellen. Das restliche Öl erhitzen und die Pastinaken darin anbraten. Mit dem Kalbsfond aufgießen und das Gemüse weich garen. Sahne und Fleisch zugeben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Reis und Geschnetzeltes auf Tellern anrichten. Mit frisch gehacktem Kerbel bestreuen.

Horst Lichter am 01. November 2014

Kalb-Gschnetzeltes, Kartoffel-Spargel-Rösti, Gurken-Salat

Für vier Portionen

600 g Kalbsrücken, ausgelöst	1 EL Speisestärke	2 EL Sojasauce
2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	200 g braune Champignons
1 EL Butterschmalz	2 cl Cognac	200 ml Kalbsfond
150 ml Sahne	1 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer
500 g Kartoffeln festkochend	500 g weißer Spargel	2 EL Butterschmalz
2 EL Butter	1 Salatgurke	1 Bund Radieschen
3 EL Weißweinessig	1 TL Senf	1 TL Honig
3 EL Rapskernöl	1 Bund Kerbel	

Kalbsrücken in Streifen schneiden. Mit der Speisestärke und der Sojasauce marinieren. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Champignons putzen, Stiel entfernen und halbieren.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin portionsweise anbraten. Herausheben und beiseite stellen. Anschließend Zwiebeln und Pilze darin anbraten. Knoblauch zugeben, kurz mit anschwitzen. Bratensatz mit dem Cognac ablöschen. Kalbsfond und Sahne angießen und aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Spargel waschen, schälen und ebenfalls grob raspeln. Beides in einer Schüssel mischen. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Die Hälfte der Kartoffelmischung zugeben, zu einem Kuchen zusammendrücken und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig braten. Rösti wenden und ebenfalls braten. Einen Esslöffel Butter in Flöckchen am Rand verteilen und den Rösti darin schwenken. Mit dem restlichen Butterschmalz und der Kartoffelmasse ebenso verfahren und einen zweiten Rösti braten.

Beide Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 70 Grad warm stellen. Salatgurke waschen, schälen, längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Radieschen waschen, putzen und vierteln. Beides in einer Schüssel mischen. Aus dem Weißweinessig, Senf, Honig und Rapskernöl ein Dressing anrühren, mit Salz würzen. Gurken und Radieschen damit marinieren. Kerbel abbrausen, trockenschütteln und grob zupfen. Zum Salat geben.

Das Fleisch in die Sauce geben und darin kurz erhitzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zur Sauce geben. Rösti halbieren, das Kalbsrahmgeschnetzelte darauf anrichten. Den Salat dazu servieren.

Johann Lafer am 06. Juni 2015

Kalb-Gulasch mit Kräuter-Nudeln und Kohlrabi-Gemüse

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl	150 g Hartweizengrieß	Salz
2 Eier	1 EL Sonnenblumenöl	1 Prise Muskat

Für das Kalbsgulasch:

600 g Kalbsbrust	Salz, Pfeffer	1 EL Butterschmalz
2-3 Zwiebeln	200 ml Riesling	500 ml Kalbsbrühe
1 Lorbeerblatt	1 Bund Kerbel	20 g getrocknete Steinpilze
1 Schalotte	2 EL Butter	2-3 Kohlrabi mit Blättern
200 g Champignons		1 Prise Muskat

Aus Mehl, Hartweizengrieß, Salz, Eiern, Öl und Muskat einen Nudelteig kneten, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Das Fleisch in Würfel von ca. 3x3cm Kantenlänge schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und sehr heiß anbraten bis das Fleisch Farbe angenommen hat. Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden, dazugeben und weiterbraten bis die Zwiebeln weich sind. Mit Riesling und etwas Kalbsbrühe ablöschen, die Steinpilze und Lorbeer zugeben, Deckel aufsetzen, ca. 1 Stunde weich schmoren, immer wieder Brühe zugeben. Kerbel waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Kohlrabi schälen und in hübsche Formen schneiden. Die Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte schälen und würfeln. Den Nudelteig ausrollen, einige Kohlrabiblätter und Kerbel dazwischen legen, noch einmal ausrollen, zu Bandnudeln schneiden. Schalottenwürfel in 1 EL Butter andünsten, Kohlrabi zugeben, mit Salz und Muskat würzen, am Ende einen Teil der feingeschnittenen Blätter zugeben. Champignons vierteln, in Butter anbraten. Nudeln in kochendem Salzwasser garen. Das Gulaschfleisch ausstechen und zu den Champignons geben. Den Fond pürieren, passieren, evtl. mit Butter montieren, zum Fleisch geben und nochmal abschmecken. Mit den Bandnudeln und den Kohlrabi servieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. April 2014

Kalb-Involtini mit Balsamico-Champignons und Honig-Soße

Für 4 Personen

20 g getrocknete Steinpilze	200 ml Milch	700 g Kartoffeln, mehligk.
Salz	300 g Steinchampignons	2 Schalotten
3 EL Butterschmalz	2 EL Honig	500 ml Kalbsfond
100 g Blattspinat	700 g Kalbsrücken	100 g Sahne
4 EL Butter	1 Prise Zucker	60 ml Balsamico

Die getrockneten Steinpilze in der Milch weichkochen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Die Champignons putzen, 2 davon sehr fein würfeln. Schalotten schälen, fein würfeln und mit den gewürfelten Pilzen in einem Topf mit 1 EL Butterschmalz anbraten. Honig und den Kalbsfond zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen. Spinat putzen, waschen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, herausnehmen und trocken tupfen. 4 Champignons in Würfel schneiden und ebenfalls blanchieren, trockentupfen. Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 100 g Kalbsrücken für die Farce sehr fein würfeln, mit 100 g sehr kalter Sahne mischen, eine Prise Salz zugeben und in einem Cutter zu einer feinen Farce pürieren. Restlichen Kalbsrücken in dünne Scheiben schneiden, diese leicht plattieren, salzen und dünn mit Farce bestreichen, die Spinatblättern darauf auslegen, nochmals dünn mit Farce bestreichen, Champignonwürfel darauf streuen, aufwickeln und mit Küchengarn binden. Die Fleischröllchen in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz rundherum anbraten, in ein backofengeeignetes Gefäß geben und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen. Die restlichen Champignons im Ganzen in einer Pfanne mit 2 EL Butter anbraten. Mit Salz und Zucker würzen, mit Balsamico ablöschen, Deckel auf die Pfanne geben und bei sehr kleiner Hitze garziehen lassen. Die gekochten Steinpilze mit der Milch pürieren. Die Kartoffeln abschütten, kurz ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken, mit der Pilz-Milch und 1 EL Butter vermischen, mit Salz abschmecken. Die Sauce pürieren, nach Wunsch passieren, mit 1 EL Butter montieren. Die Fleischröllchen mit den Pilzen und dem Püree anrichten, die Sauce angießen und servieren.

Jacqueline Amirfallah am 22. Oktober 2014

Kalb-Involtini mit Tomaten-Butter

Für zwei Personen

2 Kalbsrouladen	3-4 Strauchtomaten	1 Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	1 Knoblauchzehe	200 g Blattspinat
1 Zitrone	4 Macadamianüsse	1 EL Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Spinat waschen und trocken tupfen (bei großen Spinatblättern empfiehlt es sich die Stiele abzuzupfen, bei Babyspinat kann darauf verzichtet werden). Die Zwiebel schälen, halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit einem Schuss Olivenöl anschwitzen. Den Spinat zugeben, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen. Den Spinat in der Resthitze fallen lassen und mit einer Prise Salz sowie etwas Zitronenabrieb abschmecken. Die Kalbsrouladen zwischen zwei Lagen leicht geölter Frischhaltefolie mit Hilfe eines Plattiereisens oder einer Pfanne möglichst dünn und gleichmäßig plattieren. Anschließend die Rouladen quer halbieren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und den angeschwenkten Spinat darauf verteilen. Je eine Macadamianuss mit einer feinen Reibe darüber reiben, die Involtini zusammenrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Tomaten schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Die Knoblauchzehe schälen und in feine Scheiben schneiden, sowie die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen. Etwas Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Tomatenwürfel dazugeben, mit einer Prise Salz würzen und leicht verkochen lassen. Die Involtini mit der überlappenden Seite nach unten in eine leicht geölte Pfanne legen und bei mittlerer Hitze ringsum braun anbraten. Die Butter darin aufschäumen lassen, den Rosmarin und den Knoblauch hineingeben, kurz mit anschwenken, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Je eines der beiden Involtini schräg halbieren und mit den anderen Involtini auf zwei Tellern anrichten, mit der Bratbutter samt Rosmarinnadeln bestreuen und mit dem Tomatenragout bedecken.

Alexander Herrmann am 10. Februar 2015

Kalb-Kotelett alla milanese mit Bohnen-Salat

Für 4 Personen

Für die Kalbskoteletts:

2 Kalbskoteletts a 400g	200 g Butter	4 Eier
100 g Mehl	100 g Semmelbrösel	Meersalz

Für den Bohnensalat:

100 g dicke Bohnenkerne	100 g Keniabohnen	100 g Zuckerschoten
100 g Schneidebohnen	100 g Cannellini-Bohnen	4 Tomaten
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	2 EL Sherry-Essig
5 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	4 Zweige Bohnenkraut

Für die Koteletts die Butter klären. Dafür die Butter schmelzen und erhitzen, bis sich auf der Oberfläche die weiße Molke absetzt. Molke abschöpfen oder die Butter durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb filtern. Koteletts waschen und trocken tupfen. Überschüssiges Fett und Sehnen entfernen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Mehl und Semmelbrösel ebenfalls in tiefe Teller geben. Koteletts zuerst in Mehl wenden, dann durch verquirltes Ei ziehen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Nochmals durch verquirltes Ei ziehen und in den Bröseln wenden. Geklärte Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Koteletts darin von beiden Seiten goldgelb ausbacken, dabei ab und zu mit heißer Butter übergießen. Die Koteletts auf das Ofengitter legen und im Ofen 10 bis 15 Minuten fertig garen. Gegen Ende der Garzeit mit einem Bratenthermometer die Kerntemperatur des Fleisches kontrollieren, bei 55 bis 50 Grad sind die Koteletts rosa gebraten. Für den Bohnensalat die Bohnenkerne etwa drei Minuten in kochendem Salzwasser garen, abschrecken und aus den Häutchen drücken. Keniabohnen, Zuckerschoten und Schneidebohnen waschen, putzen und nach Wunsch etwas kleiner schneiden. Nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In gesalzenem Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Cannellini-Bohnen abtropfen lassen. Die Tomaten überbrühen, kalt abschrecken und häuten. Tomaten vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne ein Esslöffel Olivenöl erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Essig, restliches Olivenöl, Schalotten- und Knoblauchwürfel zu einer Vinaigrette verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen, Zuckerschoten und Tomaten in einer Schüssel mit der Vinaigrette mischen. Bohnenkraut waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden. Unter den Salat heben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Die Koteletts herausnehmen, vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und mit Meersalz würzen. Mit dem Bohnensalat anrichten.

Cornelia Poletto am 19. Januar 2014

Kalb-Kotelett mit Würzbutterm-Soße und Ofenkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Würzbutterm:

1 Bund gemischte Kräuter	3 Kapern	125 g weiche Butter
Salz	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Paprika
1 Prise Currypulver	1 Prise Knoblauchpulver	1 Msp. Senf
1 TL Tomatenketchup	1 TL Sardellenpaste	1 TL Zitronensaft
1 Spritzer Worcestersauce	1 Spritzer Weinbrand	1 Spritzer Madeira
1 Msp. Orangenabrieb		

Für die Kartoffeln:

400 g kleine Kartoffeln	2 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

4 Kalbskoteletts à 250 g	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
100 ml Kalbsfond	2 EL geschlagene Sahne	

Für die Würzbutterm die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kapern fein hacken.

Kräuter und Kapern unter die weiche Butter rühren. Dann die Butter mit Salz, Cayennepfeffer, Paprika, Currypulver, Knoblauchpulver, Senf, Ketchup, Sardellenpaste, Zitronensaft, Worcestersauce, Weinbrand, Madeira und Orangenabrieb würzen und 24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 165 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten, dann der Länge nach halbieren und in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und in die Kräuterzweige in der Auflaufform verteilen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Backofen die Kartoffeln ca. 25 Minuten garen. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einreiben. Eine Grillpfanne erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten, dann die Hitze etwas reduzieren und das Fleisch rosa garen.

Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen, mit etwas Würzbutterm montieren und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Koteletts auf Tellern mit den Kartoffeln anrichten, die Soße angießen und servieren.

Karlheinz Hauser am 20. September 2016

Kalb-Krone, Rindermark-Kräuter-Kruste, Chicorée, Polenta

Für zwei Personen

Für das Fleisch: 2 Kalbsstielkarrees à 160 g Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Für die Kruste:

50 g Knochenmark vom Rind $\frac{1}{2}$ Bund Thymian $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
120 g Semmelbrösel 1 Schalotte 120 g weiche Butter
1 TL Dijonsenf Salz

Für den Chicorée:

170 g junger Chicorée 6 Blätter Salbei $\frac{1}{2}$ Bund Frühlingszwiebeln
1 EL Zucker 50 g Butter 30 ml trockener Weißwein
40 g Fleischglace Salz Pfeffer

Für die Polenta:

100 g Polenta 280 ml Hühnerfond 280 ml Milch
1 Knoblauchzehe 70 g Parmesan 30 g Butter
2 EL Olivenöl 1 Muskatnuss Salz

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kalbskrone am Stielknochen teilen, waschen, trockentupfen, von beiden Seiten kräftig mit Salz würzen und in einer beschichteten Pfanne auf beiden Seiten je 2 Minuten scharf anbraten. Dann die Kalbskrone für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Für die Kruste:

In einer Pfanne 1 TL der Butter aufschäumen und die klein geschnittenen Schalotten darin glasig dünsten. Dann vom Herd nehmen und leicht überkühlen lassen. Die Kräuter fein hacken und gut miteinander vermischen und zusammen mit den Semmelbrösel, dem Dijonsenf und der restlichen weichen Butter verrühren. Das fein geschnittene Knochenmark unter die Masse rühren und mit Salz abschmecken. Die Masse zwischen 2 Lagen Backpapier geben und ca. 2mm dünn ausrollen. Im Tiefkühler wenige Minuten kaltstellen.

Für den Chicorée:

Den Chicorée putzen und am Strunk vierteln. Die Frühlingszwiebeln vom Ansatz und der äußeren Schale befreien, putzen und in feine Ringe schneiden. Chicorée und Zwiebeln in kochendem Salzwasser, getrennt voneinander, kurz überbrühen. Anschließend trocken tupfen und in einer beschichteten Pfanne in etwas Butter mit Salbei langsam anbraten. Zucker karamellisieren, mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und der Fleischglace abschmecken und mit einer Flocke Butter aufmontieren.

Für die Polenta:

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und eine angedrückte Knoblauchzehe darin schwenken. Polenta dazugeben und kurz durchrühren. Nach und nach Milch und Fond angießen. Die Polenta kräftig mit einem Schneebesen rühren. Mit Salz und Muskat vorsichtig würzen. Mit kalter Butter und Parmesan cremig aufmontieren. Kräftig abschmecken und warm stellen. Den Ofen auf Grillfunktion 230 Grad einschalten. Die Kruste aus der Kühlung nehmen, mit einem Messer zurechtschneiden und auf die Kalbskrone legen. Bei Grillfunktion etwa 3 Minuten goldbraun gratinieren und zusammen mit dem karamellisierten Chicorée anrichten.

Die am Knochen gebratene Kalbskrone mit Rindermark-Kräuter-Kruste und geschmorten Chicorée auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 25. August 2017

Kalb-Medailon im Rote-Bete-Saft, Serrano-Schinken-Chips

Für vier Personen

Für den Spargel:

1 Bund grüne Spargelspitzen Salz Zucker
2 EL Butter

Für die Serrano-Schinken-Chips:

5 Tranchen Serrano-Schinken

Für das Kalb:

1 zartes Kalbsfilet (ca. 600g) 2 l Rote-Bete-Saft Meersalz
weißer Essig

Für die Wasabi-Crème-fraîche:

1 Tube Wasabipaste 6 EL Crème-fraîche Salz, Pfeffer
Honig TK-Himbeeren

Für den Spargel:

Die Spargelspitzen in Salz-Zuckerwasser und etwas Butter blanchieren. Anschließend den Spargel in Butter mit Zucker und Salz schwenken.

Für die Serrano-Schinken-Chips:

Den Schinken auf dem Blech ausbreiten und bei 180 Grad für etwa 10 – 15 Minuten in den Ofen schieben.

Für das Kalb:

Das Kalbsfilet portionieren und in den noch kalten Rote-Bete-Saft legen. Einen Schuss Essig und Meersalz dazugeben. Langsam pochieren – lauwarm.

Für die Wasabi-Crème-fraîche:

Crème fraîche mit dem Wasabi, dem Honig und etwas Salz und Pfeffer mischen. Die Wasabi-Crème-fraîche auf den Teller ziehen. In die Mitte die Spargelspitzen legen. Darauf das Rote-Bete-Kalb geben und mit asiatischen Sprossen garnieren. Zuletzt die Serrano-Chips auf dem Teller drapieren.

Einige gefriergetrocknete Himbeeren durch ein feines Sieb drücken, dass ein schöner Deko-Staub entsteht.

Meta Hildebrand am 03. Juni 2017

Kalb-Medaillons mit Risotto, Rosenkohl, Chili-Soße

Für zwei Personen

Für das Risotto:

100 g Risottoreis	150 ml Geflügelfond	150 ml Kokosmilch
100 ml Ananassaft	½ TL brauner Rum	20 g Pistazien
20 g Mandelblättchen	10 g Erdnüsse (ohne Salz)	mildes Chilusalz

Für die Kalbsmedaillons:

4 Kalbsmedaillons	1 TL Öl	mildes Chilusalz
-------------------	---------	------------------

Für den Rosenkohl:

80 g Rosenkohl	50 ml Geflügelfond	1 EL Butter
mildes Chilusalz	Muskatnuss	

Für die Sauce:

1 EL Speisestärke (15 g)	1 rote Chilischote	50 g Zucker
3 EL Weißweinessig	1 TL Tomatenmark	1 Knoblauchzehe
2 cm Ingwerknolle	1 TL Salz	

Für das Risotto:

Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze zum Teller warmstellen vorheizen.

Reis mit Fond, Kokosmilch und Ananassaft in einen Topf geben und erhitzen. Ein Blatt Backpapier direkt darauflegen und alles knapp unter dem Siedepunkt ca. 20 Minuten ziehen lassen, bis die Reiskörner zwar gar sind, aber noch einen leichten Biss haben. Zum Schluss mit Rum verfeinern. Nüsse grob hacken und unterziehen. Risotto mit Chilusalz würzen.

Für die Kalbsmedaillons:

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen. Die Medaillons einlegen, anbraten, bis sie nach ca. 2 Minuten Fleischsaftperlen austreten. Die Fleischscheiben wenden, weiter braten, bis erneut Fleischsaftperlen austreten. Mit Chilusalz würzen und immer wieder mit heißem Fett begießen.

Für den Rosenkohl:

Rosenkohl putzen, vierteln, in Salzwasser fast weich kochen, abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einem Topf den Fond erhitzen, Rosenkohlviertel zugeben und kurz darin erhitzen. Butter hinzufügen und mit Chilusalz und frisch geriebener Muskatnuss würzen.

Für die Sauce:

Das Stärkemehl mit ca. 1 EL Wasser glatt rühren. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, den Samenstrang ebenfalls entfernen und die Schotenhälften in kleine Würfel schneiden.

Knoblauchzehe abziehen, Ingwer schälen, beides sehr fein hacken. Ca. 350 ml Wasser mit Chili, Zucker, Salz, Essig, Tomatenmark, Knoblauch und Ingwer aufkochen lassen, die Stärkemehlmischung hineinrühren und unter Rühren knapp 2 Minuten schwach köcheln lassen. Mit einem Stabmixer kräftig durchmischen und abkühlen lassen. Restliche Sauce lässt sich im Kühlschrank mehrere Wochen aufbewahren.

Kalbsmedaillons mit Piña-Colada-Risotto, Rosenkohl und süß-scharfer Chilisauce auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 08. Dezember 2017

Kalb-Röllchen in Pilzrahm mit Grieß-Nocken

Für vier Portionen

4 Kalbsschnitzel	3 Scheiben Toastbrot	3 Stiele Thymian
1 TL Senf	2 Eier	Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl	500 g gemischte Pilze, geputzt	1 Zwiebel
50 ml Weißwein	300 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne
1 TL Speisestärke	250 ml Milch	25 g Hartweizengrieß
1 EL Speisestärke	1 Prise Salz	Cayennepfeffer, Muskatnuss
1 Ei	50 g Quark	1 Bund Schnittlauch

Außerdem:

Küchengarnt

Gewürfeltes Toastbrot, Thymianblättchen, Senf und Eier in einer Küchenmaschine zu einer Paste mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsschnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen, leicht plattieren, salzen und pfeffern. Das Fleisch mit der Paste bestreichen und zu Röllchen aufrollen. Mit Küchengarnt binden.

Pilze in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel schälen und würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kalbsröllchen darin von allen Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Pilze und Zwiebeln in die Pfanne geben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsebrühe und Sahne zugeben. Alles einmal aufkochen lassen. Die Kalbsröllchen in die Sauce geben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten garziehen lassen. Die Kalbsröllchen ein bis zwei Mal wenden. Speisestärke in etwas Wasser anrühren und die Sauce damit leicht abbinden. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Milch in einem Topf aufkochen. Grieß, Stärke und Salz mischen, in die kochende Milch einrühren. Unter Rühren zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Grießbrei in eine Schüssel umfüllen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen, Ei und Quark zugeben und alles verrühren. Aus der heißen Masse Nocken abstechen.

Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Küchengarnt der Kalbsröllchen entfernen. Zum Anrichten die Röllchen und den Pilzrahm auf Tellern verteilen und die Nocken dazu legen. Mit dem Schnittlauch bestreuen.

Horst Lichter am 01. August 2015

Kalb-Röllchen mit Bohnen-Gemüse und Kartoffel-Stampf

Für vier Portionen

4 Kalbsfiletmedaillons	Salz, Pfeffer	2 TL Senf
4 Scheiben Bacon	2 EL Rapsöl	Küchengarn
500 g Kartoffeln, mehligk.	150 ml Milch	50 g Butter
Muskatnuss	400 g grüne Bohnen	1 Zwiebel
4 Scheiben Bacon	2 Stiele Bohnenkraut	1 EL Rapsöl

Die Medaillons in der Mitte mit einem Schmetterlingsschnitt einschneiden, das Fleisch aufklappen und vorsichtig plattieren. Das Fleisch mit Senf bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils einer Scheiben Bacon belegen. Die Seiten leicht einklappen und das Fleisch zu Röllchen aufdrehen. Mit Küchengarn festbinden und von außen ebenfalls salzen und pfeffern. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin von allen Seiten anbraten. Auf ein Backofengitter legen und im 120 Grad heißen Ofen 15 Minuten garen. Kartoffeln waschen, schälen, grob würfeln und in einem Topf, knapp mit Wasser bedeckt, weichgaren. Kartoffeln abgießen und in den Topf zurückgeben. Die Milch mit der Butter aufkochen und kräftig mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Heiße Milch zu den Kartoffeln geben und mit einem Kartoffelstampfer kurz vermengen. Bohnen waschen, putzen und in vier Zentimeter lange Stücke schneiden. In reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen, abgießen und abschrecken. Zwiebel pellen und klein würfeln, Bacon ebenfalls klein schneiden. Beides zusammen mit einem Esslöffel Rapsöl in der Pfanne anschwitzen. Bohnen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa drei bis fünf Minuten braten lassen. Bohnenkraut fein hacken und unter die Bohnen mischen. Zum Anrichten Kartoffelstampf mit den Bohnen auf Tellern verteilen. Das Küchengarn von den Röllchen entfernen und die Röllchen in Scheiben schneiden. Diese auf dem Gemüse anrichten.

Horst Lichter am 05. Juli 2014

Kalb-Röllchen mit Parmesan-Spinat-Füllung

Für 4 Personen

200 g Blattspinat	1 Schalotte	1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	50 g Parmesan im Stück	8 Kalbsschnitzel (á 80 g)
Butterschmalz	300 ml Fleischbrühe	2 TL Speisestärke

Den Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Spinat dann grob hacken.

Die Schalotte schälen und würfeln.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin andünsten. Dann den Spinat zugeben und unter wenden zusammenfallen lassen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Gegarten Spinat auf ein Sieb geben, abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Parmesan fein reiben und unter den Spinat mischen.

Die Schnitzel abbrausen, trocken tupfen und sehr dünn klopfen (dann muss man sie nicht mehr mit Faden oder Zahnstocher fixieren).

Schnitzel leicht pfeffern, salzen und mit dem Spinat belegen. Das Fleisch fest aufrollen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Röllchen zunächst mit der Naht einlegen. Bei mittlerer Hitze rundherum goldbraun anbraten. Röllchen dann zugedeckt ca. 10 Minuten weiter-schmoren.

Gebratene Röllchen aus der Pfanne nehmen, kurz warm stellen. Den Bratensatz mit Brühe ablöschen und kurz aufkochen.

Stärke und 2 EL Wasser verrühren, unter den gelösten Bratensatz rühren. Die Sauce einmal kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rouladen in die Sauce einlegen, kurz erwärmen.

Kalbsrouladen und Sauce anrichten. Dazu passen Gnocchi.

Sören Anders am 21. August 2017

Kalb-Röllchen, Dijon-Senf-Soße, Kartoffel-Erbesen-Stampf

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, dünn	250 g mehligk. Kartoffeln	150 g Erbsen, TK
50 g Camembert	30 g Butter	100 ml Sahne
50 ml Weißwein	50 ml Kalbsfond	3 TL Dijonsenf, grob
2 Zweige Thymian	1 EL Olivenöl	1 Muskatnuss
Kerbel, Salz, Pfeffer		

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kartoffeln waschen, schälen und knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Kurz bevor die Kartoffeln gar sind, die Erbsen für zwei Minuten mitgaren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit je einem halben Teelöffel Dijonsenf bestreichen. Den Camembert in Scheiben schneiden und darauf legen. Die Thymianblätter vom Zweig abzupfen und über die belegten Kalbsschnitzel streuen. Anschließend alles zu einer Rolle aufrollen und mit Zahnstochern fixieren. Die Kalbsröllchen in der Pfanne von allen Seiten anbraten und anschließend bei 120 Grad für 15 Minuten im Ofen garen. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und zwei Minuten verkochen lassen. Den Kalbsfond, die Sahne und den restlichen Dijonsenf unterrühren. Nachdem die Sauce sämig eingekocht ist, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken. Von den gar gekochten Kartoffeln und Erbsen das Wasser abgießen. Die Butter mit in den Topf geben und alles mit Salz und Abrieb von der Muskatnuss würzen. Anschließend mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und eventuell erneut nachwürzen. Die Kalbsröllchen aus dem Ofen nehmen, die Zahnstocher entfernen und halbieren. Die Kalbsröllchen mit dem Kartoffel-Erbesen-Stampf auf Tellern anrichten und mit der Sauce und dem Kerbel garnieren.

Horst Lichter am 17. Januar 2014

Kalb-Rücken auf Steinpilzen à la Creme

Für 4 Personen

800 g Kalbsrücken	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	400 g Steinpilze
2 Schalotten	50 g Butter	150 ml Sahne
2 Zweige Blattpetersilie	1 Spritzer Zitronensaft	30 ml saure Sahne
250 ml Kalbsjus		

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kalbsrücken sauber parieren und in 4 Stücke schneiden. In einer backofengeeigneten Pfanne das Öl erhitzen, den Kalbsrücken einlegen und für ca. 2 Minuten bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian und Rosmarin in die Pfanne geben und bei ca. 120 Grad in den Ofen stellen, den Kalbsrücken für 6-8 Minuten gar ziehen lassen. Steinpilze putzen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und fein würfeln. Butter erhitzen, Schalotten farblos anschwitzen. Steinpilze zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz andünsten. Dann Sahne angießen und diese etwas einkochen lassen, reduzieren. Die Steinpilze sollen kernig bleiben, die Sahne reduziert sich zu einer sämigen Soße. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Zitronensaft, Petersilie und saure Sahne unterrühren. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken, kurz aufkochen. Kalbsjus in einem Topf erwärmen. Auf jeden Teller in der Mitte die Steinpilze à la Crème anrichten. Den Kalbsrücken anlegen. Noch etwas Kalbsjus um den Kalbsrücken ziehen. Dazu passen dünne Bandnudeln oder Polenta.

Karlheinz Hauser am 25. August 2014

Kalb-Rücken mit Aprikosen-Soße und Mandel-Reis

Für 4 Personen

8 getrocknete Aprikosen	600 g Kalbsrücken	Salz
5 EL Butterschmalz	150 g Basmatireis	2 Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch	6 frische Aprikosen	1/ 2 TL Kurkuma
1/2 l Kalbsbrühe	1 Lorbeerblatt	1 Bund Thymian
1 Bund Salbei	50 g Mandelblättchen	50 g ganze Mandeln
8 Scheiben Schwarzwälder Schinken	1 EL Zucker	4 Reisblätter

Den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Aprikosen 10 Minuten in Wasser einweichen, dann abtropfen. Den Kalbsrücken salzen, rundherum in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anbraten und anschließend ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen weitergaren. Den Basmatireis waschen und in kochendes Salzwasser geben, 7 Minuten kochen lassen. Vier getrocknete Aprikosen beiseite stellen, die anderen klein schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Die frischen Aprikosen entsteinen und klein schneiden, 2-3 überlassen. Von den Zwiebelwürfeln 2 EL beiseite stellen. Die restlichen Zwiebeln und den Knoblauch mit den getrockneten gewürfelten Aprikosen und den kleingeschnittenen Aprikosen in 1 EL Butterschmalz anbraten, mit Salz und Kurkuma würzen, Kalbsbrühe, Thymian und Lorbeer zugeben und weich kochen. Thymian und Salbei abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Basmatireis abgießen, noch einmal abspülen. In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen, die Mandelblättchen zugeben den Reis dazugeben und bei kleiner Hitze dämpfen. Die ganzen Mandeln hacken. Den Salbei fein hacken und mit den übrigen Zwiebelwürfeln in 1 EL Butterschmalz anbraten, die gehackten Mandeln zugeben. Vier Scheiben Schinken sehr klein schneiden und zur Salbeimischung geben. Von den weich gekochte Aprikosen Thymianzweig und Lorbeerblatt entfernen, dann die Aprikosen pürieren, durch ein Sieb passieren und abschmecken. Fleisch aus dem Backofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Die zurückbehaltenen getrockneten Aprikosen mit Schinken umwickeln und kurz und kräftig anbraten. Restliche frische Aprikosen vierteln, Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Aprikosenviertel zugeben und kurz warm schwenken. Die Reisblätter befeuchten, mit Reis belegen und zu einem Päckchen Formen, kurz in einer heißen Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braten. Fleisch aufschneiden, mit den Reispäckchen, Sauce, Speckaprikosen und karamellisierten Aprikosen auf Tellern anrichten und die Salbeimischung darüber geben. Dazu passt Brokkoli.

Jacqueline Amirfallah am 25. Juni 2014

Kalb-Rücken mit gebuttertem Wurzel-Gemüse-Tee

Für 4 Personen

Wurzelgemüsetee:

150 g Lauch	150 g Sellerie	150 g Karotte
1 Lorbeerblatt	1 Sternanis	ca. 500 ml Gemüsefond
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	50 g kalte Butter
Salz, Pfeffer		

Pommes parisiennes:

500 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	Pfeffer	Kalbsrücken
600 g Kalbsrücken, pariert	Salz, Pfeffer	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	1 EL Butter

Für den Wurzelgemüsetee am besten am Vortag Lauch putzen, waschen und die Blätter in Rauten schneiden. Sellerie und Karotte schälen, zunächst in dünne Scheiben, dann in Rauten schneiden. Die Gemüsebrauten in ein Einkochglas (ca. 750 ml Inhalt) geben, das Lorbeerblatt und Sternanis zugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen. Das Einkochglas mit Gummi, Deckel und Klammern verschließen und im Dampfgarer oder dem Einkochapparat 1 Stunde einkochen. Dann verschlossen auskühlen lassen, anschließend in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffeln schälen, mit einem Kugelausstecher (Parisiennesausstecher) aus der Kartoffel kleine Kugeln ausstechen, diese in einem Topf mit Salzwasser ca. 8 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Die gekochten Kartoffelkugeln abschütten. Das Einkochglas mit dem Gemüse und Fond öffnen, den Fond in einen Topf geben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen. Kerbel und Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kalte Butter in den eingekochten Fond rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, Schnittlauch, Kerbel und die gegarten Gemüsebrauten untermischen und warm schwenken.

Fleisch in 1,5 cm starke Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abrausen und trocken schütteln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kalbsmedaillons von beiden Seiten jeweils ca. 2 Minuten braten, dann das Bratfett abschütten, Butter und die Kräuterzweige in die Pfanne geben und die Medaillons nochmal kurz nachbraten, anschließend die Pfanne vom Herd ziehen lassen und die Steaks 3 Minuten ziehen lassen.

In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen, die Kartoffelkugeln darin warm schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie untermischen.

Die Steaks mit den Kartoffelkugeln und dem Gemüsetee anrichten und servieren.

Karlheinz Hauser am 12. Januar 2016

Kalb-Rücken mit Schalotten- Kruste und Kohlrabi-Nudeln

Für 4 Personen

Für den Kalbsrücken:

10 Schalotten	50 ml Portwein	2 Eigelbe
150 g Butter	100 g Semmelbrösel	750 g Kalbsrücken
Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl	300 ml Kalbsfond
1 Zweig Thymian		

Für die Kohlrabinudeln:

2 Kohlrabi	2 EL Butter	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker	100 ml Sahne	

Für den Kalbsrücken:

Die Schalotten schälen, in Würfel schneiden und mit dem Portwein in einen Topf geben. Die Flüssigkeit nahezu einkochen lassen. Dann abkühlen. Die kalten Schalotten mit Eigelben, Butter und Semmelbrösel vermengen, mit Klarsichtfolie zu einer Rolle drehen und kalt stellen. Den Backofen auf 160 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Kalbsrücken in vier ca. 180 g schwere Steaks portionieren und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl und Thymian anbraten. Dann das Fleisch im Ofen bei 160 Grad ca. 6 Minuten garen.

Für die Kohlrabinudeln:

Den Kohlrabi schälen und mit Hilfe eines Spiralschneiders in lange Gemüsenudeln schneiden. Die Gemüsenudeln in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sahne zugeben und einkochen lassen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Den Grill einschalten. Die kalte Kruste in feine Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen. Kalbsrücken mit Kruste unter den Grill schieben und ca. 2-3 Minuten Farbe geben lassen. Kalbsfond mit Thymian in der Pfanne aufkochen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kalbsrücken mit Kohlrabinudeln und Sauce servieren.

Karlheinz Hauser am 14. April 2014

Kalb-Rücken-Braten an Brezel-Knödeln

Für 4 Portionen

Kalbsrückenbraten:

800 g Kalbsrücken	2 Rosmarin-Zweige	3 kleine Knoblauchzehen
1 Prise Salz	1 Prise schwarzer Pfeffer	

Pilzpfanne:

750 g gem. Pilze	2 mittelgroße Zwiebeln	100 g Speckwürfel
2 EL Butter	100 ml Sahne	100 ml trockener Weißwein
1 EL Essig	1 EL Olivenöl	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	

Jägerkraut:

600 g Spitzkraut	40 g Speck, geräuchert	1 große Zwiebel
1 Apfel	2 EL Schmalz	1 $\frac{1}{2}$ EL Zucker
250 ml Fleischbrühe	1 $\frac{1}{2}$ EL Essig, Weißweinessig	1 TL Speisestärke
1 TL Kümmel	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer

Brezelknödel:

6 trockene Brezeln	2 mittelgroße Zwiebeln	200 ml warme Milch
100 g geräuch. Bauchspeck-Würfel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Eier
2 Gewürz-Nelken	1 Lorbeerblatt	

Kalbsrückenbraten:

Während der Fleischzubereitung den Ofen bei Umluft vorheizen. Den Kalbsrücken parieren, also vom Fett befreien. Das Fleisch am Stück mit den Rosmarin-Zweigen und dem Knoblauch spicken. Anschließend mit reichlich Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Kalbsrücken dann wieder am Stück in einer Pfanne mit Olivenöl richtig scharf für jeweils zwei Minuten von jeder Seite anbraten. Den angebratenen Kalbsrücken anschließend im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad für ca. 1,5 Stunden sanft rosa garen.

Pilzpfanne á la Rosin:

Pilze putzen und vierteln. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer großen Pfanne, die ausreichend Platz für die Pilze bietet, erhitzen. Die Pilzviertel scharf anbraten. TIPP: Es ist sehr wichtig, dass die Pilze als Erstes allein und richtig heiß angebraten werden, da sie sonst zu viel Flüssigkeit verlieren. Die angebratenen Pilze an den Rand der Pfanne schieben und Zwiebeln und Speck einzeln anbraten. Erst nach dem Anbraten das Ganze vermischen. Tipp: Speck, Zwiebeln und auch die Pilze haben unterschiedliche Garpunkte und sollten deshalb erst nach dem Anbraten vermischt werden. Die Pilzpfanne mit trockenem Weißwein ablöschen und anschließend für 2 Minuten einreduzieren lassen. Anschließend Butter, Sahne und die gehackte Petersilie unterrühren. Die Pilzpfanne dann mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem kleinen Schuss Essig abschmecken.

Jägerkraut:

Zunächst das Kraut gründlich putzen und in Streifen schneiden. Dabei den Krautstrunk entfernen. Den Speck und die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Der Apfel wird geschält und ebenfalls in kleine Würfel geschnitten. Zuerst die Speckwürfel, dann die Zwiebel im Schmalz leicht anbraten. Während dem Anbraten den Zucker drüber streuen und unter ständigem Umrühren den Zucker leicht karamellisieren lassen. Wenn eine leichte Karamellschicht den Speck und die Zwiebeln überzieht mit der Fleischbrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und einem kleinen Schuss Essig würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze kurz köcheln lassen. Abschließend die Krautstreifen und die Apfelwürfel hinzufügen und zugedeckt ca. 5 bis 10 Minuten sanft schmoren lassen. Wichtig: Darauf achten, dass das Kraut nicht zu weich wird, sondern bissfest

bleibt. Schließlich die Speisestärke in 3 Teelöffel Wasser anrühren und unter das fertige Kraut mischen und alles ein Mal aufkochen lassen.

Brezelknödel:

Die Brezeln in grobe Scheiben oder Würfel schneiden und mit warmer Milch übergießen. TIPP: Am besten eignen sich trockene Brezeln vom Vortag. Die Brezelmasse dann 20 bis 30 Minuten quellen lassen, damit die Brezeln die warme Milch aufnehmen können. Wichtig: Die Milch muss warm sein, damit sie richtig aufgenommen werden kann und die Knödel nicht zu trocken werden. Nach 10-15 Min. die Brezelmasse mit den Händen wenden. Während die Brezeln in der Milch quellen, die Zwiebeln schälen und in feine Stücke hacken. Auch die Petersilie fein hacken. Die Speckwürfel und die Zwiebeln in Olivenöl glasig anbraten. Anschließend die aufgequellten Brezeln mit dem angebratenen Speck, den Zwiebeln, der fein gehackten Petersilie und den Eiern mit der Hand vorsichtig vermengen. Die Masse mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen. Tipp: Bevor die Eier hinzugefügt werden, die Brezel-Masse kurz abkühlen lassen, damit die Eier nicht stocken. Vor dem Zusammenrollen der Knödel Masse auf einem Tisch einen Streifen mit Alufolie ausbreiten, auf dieser dann Frischhaltefolie legen. Auf die Frischhaltefolie wird jetzt ein Streifen Brezelmasse gegeben. Nun die Frischhaltefolie wie ein Bonbon fest zusammen rollen und die Knödel-Masse von den Enden her dabei zusammenschieben. Wenn es nicht direkt klappt: Übung macht den Meister. Wichtig ist aber, dass die Brezelmasse zu einem festen Bonbon zusammen gerollt wird. Abschließend die Frischhalte-Rolle nach genau dem gleichen Schema in die Alufolie einrollen. Es sollte jetzt eine wirklich festes, stabiles Knödel-Bonbon entstanden sein. Zu guter Letzt wird ein Topf benötigt, der so groß ist, dass die Knödelrolle hineinpasst. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Brezelknödelrolle in das nicht mehr kochende Wasser legen. Wichtig: Die Rolle muss dicht sein, so dass kein Wasser direkt an die Knödelmasse gelangt. Die Brezelknödelrolle bei mittlerer Hitze 25 Minuten gar ziehen lassen und abschließend in kleinen Scheiben mit den weiteren Beilagen zum Kalbsrücken servieren.

Frank Rosin am 17. September 2014

Kalb-Rückensteak, Tomaten-Ragout, Grünkohl, Püree

Für zwei Personen

Für das Kalbsrückensteak:

2 Kalbrückensteaks à 200 g Pflanzenöl

Für das Ragout:

3 Tomaten 1 großer TK-Artischockenboden 50 g schwarze Oliven
50 grüne Oliven 2 Frühlingszwiebeln 1 EL kalte Butter
50 ml Geflügelfond $\frac{1}{2}$ TL neutrales Pflanzenöl mildes Chilusalz

Für den Grünkohl:

2 große Blätter Grünkohl 40 g Kichererbsen 1 EL Erdnüsse
3 EL Geflügelfond 1 EL kalte Butter Muskatnuss
mildes Chilusalz Pfeffer

Für das Selleriepüree:

250 g Knollensellerie 1 kleine Kartoffel 1 EL kalte Butter
1 EL braune Butter 50 ml Geflügelfond 1 Vanilleschote
Muskatnuss mildes Chilusalz

Für das Kalbsrückensteak: Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten kurz anbraten, bis der Fleischsaft leicht austritt. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmstellen. Die Pfanne mit dem Bratensatz für das Ragout aufbewahren.

Für das Ragout: Den Strunk aus den Tomaten herausschneiden, über Kreuz einschneiden und für ca. 20 Sekunden in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Die Tomaten aus dem kochenden Wasser nehmen und in Eiswasser abschrecken. Anschließend die Tomaten häuten, vierteln, die Kerne entfernen und die Tomatenfilets quer halbieren. Die Artischockenböden in schmale Spalten schneiden. Die Frühlingszwiebeln abziehen, die Enden entfernen und in 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 cm lange Stücke schneiden. Den Bratensatz mit Geflügelfond ablöschen, Frühlingszwiebeln und Artischocken dazugeben und 2 Minuten dünsten. Tomaten und Oliven dazugeben und kurz erhitzen. Die Butter unterrühren und mit Chilusalz würzen.

Für den Grünkohl: Den Grünkohl putzen, in einzelne Blätter teilen und die Blattrippen entfernen. Die Blätter waschen und für ca. 4 Minuten in Salzwasser blanchieren. Herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Grünkohl mit Kichererbsen, Erdnüssen und Geflügelfond in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Butter unterrühren und mit Muskatnuss, Chilusalz und Pfeffer würzen.

Für das Selleriepüree: Den Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen, Sellerie, Kartoffel und Vanille dazugeben und zugedeckt für ca. 20 Minuten weich schmoren. Sellerie und Kartoffeln mit einem Schaumlöffel herausnehmen, die Vanille entfernen, und mit etwas Flüssigkeit in der Moulinette pürieren. Für die braune Butter, Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis Schaum aufsteigt und sie sich zu bräunen beginnt. Anschließend durch ein Sieb geben. Die braune und kalte Butter unter das Püree rühren, mit Chilusalz würzen und mit frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kalbsrückensteak mit Tomaten-Artischocken-Ragout, Grünkohl und Selleriepüree auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 10. November 2017

Kalb-Ragout mit Tagliatelle und Orangen-Chili-Möhren

Für zwei Personen

Für das Kalbsragout:

350 g Kalbsfilet	1 Zwiebel	1 Zitrone
50 g Crème-fraîche	2 EL Olivenöl	50 ml Weißwein
150 ml Kalbsfond	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Tagliatelle:

150 g Tagliatelle	20 g Butter	Salz
-------------------	-------------	------

Für die Orangen-Chili-Möhren:

250 g Bundmöhren	$\frac{1}{2}$ rote Chili	20 g kalte Butter
2 EL Olivenöl	100 ml Orangensaft	2 TL Zucker
Salz		

Einen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbsragout das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Kalbsfilet in zwei bis drei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin rundum anbraten. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und im restlichen Öl die Zwiebeln glasig dünsten. Das Mehl hinzugeben und unter Rühren zwei bis drei Minuten anrösten. Das Fleisch dazugeben, noch einmal kurz anbraten, mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze zehn bis fünfzehn Minuten schmoren lassen. Die Crème fraîche unterrühren.

Die Zitrone halbieren und auspressen. Das Kalbsragout mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken. Zwei Stiele Kerbel für die Garnitur beiseitelegen. Den restlichen Kerbel grob hacken und unter das Fleisch mischen.

Die Tagliatelle im Salzwasser bissfest garen, abgießen und in der Butter schwenken.

Für die Orangen-Chili-Möhren die Möhren waschen, schälen und längs halbieren. Die Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und eine Hälfte quer in feine Streifen schneiden. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Chilis darin mit dem Zucker kurz andünsten. Die Chilis mit dem Orangensaft ablöschen. Die Möhren dazugeben, leicht salzen und bei milder Hitze in zehn bis fünfzehn Minuten zugedeckt bissfest garen. Die Butter nach und nach in Flöckchen mit einem Schneebesen in den heißen Sud einrühren und den Sud damit binden.

Das Kalbsragout mit den Orangen-Chili-Möhren und Tagliatelle auf Tellern anrichten, mit den restlichen abgezupften Kerbelblättern dekorieren und servieren.

Horst Lichter am 29. Mai 2015

Kalb-Rahm-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Pfannkuchen

Für vier Portionen

Für das Geschnetzelte:

700 g Kalbfilet	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 EL Rapsöl	1 TL Mehl	Salz, Pfeffer
50 ml Weißwein	150 ml Kalbsfond	150 ml Sahne
1 Bund Schnittlauch		

Für die Kartoffelpfannkuchen:

500 g Kartoffeln, mehligk.	200 ml Milch	280 g Mehl
3 Eier	2 TL Backpulver	Muskatnuss
3 EL Rapsöl	Kerbel	

Kalbfilet erst in Scheiben, anschließend in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Rapsöl in einem großen Bräter oder einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kross anbraten. Je nach Größe des Bräters, kann das Fleisch auch auf zwei Mal angebraten werden. Das Fleisch herausnehmen und die Zwiebel und Knoblauchwürfel darin anbraten. Mit dem Mehl bestäuben und ebenfalls kurz anrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und den Kalbsfond angießen. Mit einem Schneebesen gut verrühren, so dass sich keine Klümpchen bilden können. Das Fleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa drei bis fünf Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben und nochmals aufkochen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und kurz vor dem Servieren untermischen. Für die Kartoffelpfannkuchen Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Zusammen mit Milch, Mehl, Eiern und Backpulver verrühren. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Einen Esslöffel Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig kleine Pfannkuchen ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Das Kalbgeschnetzelte mit den Kartoffelpfannkuchen auf Tellern anrichten und mit frischem Kerbel garnieren.

Horst Lichter am 10. Mai 2014

Kalb-Rahm-Gulasch mit Spargel und Morcheln

Für 4-6 Personen

1 ½ kg Kalbsgulasch	100 g Morcheln	250 g weißer Spargel
250 g grüner Spargel	2 Möhren	4 Schalotten
0,2 l Weißwein	0,5 l Kalbsbrühe	0,2 l Sahne
2 EL Crème-fraîche	1 TL Thymian	1 TL Majoran
1 TL Petersilie	Butterschmalz	Salz und Pfeffer
30 g Mehl	50 g Butter	

Die Möhren und den Spargel schälen, dann in Stücke schneiden. Spargel- und Möhrenstücke mit etwas Salz und Zucker bissfest garen, abschrecken und zur Seite legen. Morcheln gut waschen und putzen. Große Exemplare teilen. Getrocknete Morcheln etwa eine Stunde einweichen, säubern und auf Küchentuch abtropfen lassen. Schalotten würfeln oder in Streifen schneiden.

Etwas Butterschmalz in einen großen Schmortopf geben und das Kalbsgulasch portionsweise anrösten. Schalotten dazugeben und ebenfalls etwas rösten. Nun Morcheln, Weißwein, Brühe und Crème fraiche zum Fleisch dazugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schmortopf verschließen und das Rahmgulasch etwa 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Kräuter fein hacken und zum Gulasch geben, dann weitere zehn Minuten köcheln lassen. Zum Schluss die vorgegarten Spargelstücke und Sahne dazugeben. Alles noch einmal erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gulasch gegebenenfalls mit Mehlbutter binden. Dafür 30 Gramm Mehl mit 50 Gramm zimmerwarmer Butter vermengen und portionsweise zum Gulasch geben, bis eine sämige Konsistenz entsteht.

Mit Salzkartoffeln servieren.

Als Alternative zu Morcheln lassen sich auch Champignons oder Kräuterseitlinge verwenden.

Rainer Sass am 28. März 2015

Kalb-Roulade mit Kürbis-Füllung auf Pilz-Nudeln

Für vier Portionen

Für die Rouladen:

1 Bund glatte Petersilie	150 g Hokkaidokürbis	2 Eigelbe
700 g Kalbsfilet	1–2 EL Dijon-Senf	2 TL Currypulver
1–2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Nudeln:

250 g frische Bandnudeln	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
25 g Butter	300 g gemischte Pilze	100 ml Kalbsfond
100 g Schlagsahne	Schnittlauch	

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Kürbis waschen, entkernen und grob raspeln. Kürbis und Eigelbe mischen. Kalbsfilet flach aufschneiden, leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch mit Senf bestreichen, mit der Kürbismischung bestreichen und mit Currypulver und der Petersilie bestreuen. Roulade von der Längsseite einrollen und mit Küchengarn binden. Roulade von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Roulade rundherum anbraten, dann auf ein Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 120 °C) etwa 20-30 Minuten garen. Küchengarn von der Roulade lösen und die Roulade in Scheiben scheiden. Bandnudeln in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente garen. Abgießen und kurz beiseite stellen. Knoblauch und Schalotten schälen und klein würfeln. Pilze putzen und in Stücke schneiden und in der heißen Butter anbraten, Schalotten und Knoblauch zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsfond und Sahne angießen, sämig einkochen lassen. Pilze unter die Nudeln heben. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unter die Sauce heben. Nudeln mit den Steinpilzen zusammen mit dem Kalbsfilet anrichten.

Johann Lafer am 04. Oktober 2014

Kalb-Rouladen mit Kartoffel-Püree und Karotten

Für 4 Personen

2 Schalotten	1/2 Bund glatte Petersilie	30 g geräucherter Speck
1 EL Butter	2 EL Semmelbrösel	8 Kalbsschnitzel (à 80g)
Salz, Pfeffer	Mehl	1 Zwiebel
1 Karotte	1 Stange Lauch	50 g Sellerie
2 EL Butterschmalz	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	250 ml Kalbsfond	100 ml trockener Rotwein
1/2 Bund glatte Petersilie		

Für das Püree:

800 g Kartoffeln	Salz	2 EL flüssige Butter
150 ml heiße Milch	Pfeffer	1 Prise Muskat

Für die Karotten:

600 g Karotten	Salz	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Butter	30 ml Gemüsebrühe	Pfeffer

Schalotten schälen, fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Speck fein schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, Schalotten und Speck anschwitzen, Petersilie untermischen. Dann Pfanne vom Herd ziehen und die Brösel untermischen.

Die Schnitzel zwischen einem Gefrierbeutel hauchdünn plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Schalotten-Speck-Masse auf den Schnitzeln verteilen. Dann die Fleischscheiben aufrollen und mit einem Zahnstocher so zusammenstecken, dass sie gut halten. Die Rouladen mit Mehl bestäuben.

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebel, Karotte, Lauch und Sellerie fein würfeln. Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen, die Gemüsewürfel darin anbraten und dann die Rouladen zugeben und von allen Seiten anbraten. Wenn sie Farbe genommen haben, Tomatenmark zugeben Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und zugeben. Mit dem Kalbsfond und dem Rotwein ablöschen und abgedeckt im vorgeheizten Ofen etwa 30 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit für das Püree die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen.

Karotten waschen, schälen und in Scheiben schneiden (evtl. mit einem Wellenschliffmesser). In einem Topf mit Salzwasser die Karottenscheiben blanchieren. Herausnehmen und abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Gekochte Kartoffeln abgießen und durch eine Presse drücken. Milch erwärmen und mit flüssiger Butter unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und warm stellen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Karottenscheiben und etwas Brühe zugeben und warm schwenken. Petersilie untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Rouladen aus dem Topf nehmen. Die Sauce durch ein Sieb passieren oder mit dem Pürierstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen wieder in die Sauce legen.

Die Kalbsrouladen anrichten und mit der Sauce übergießen. Kartoffelpüree und Karotten dazu geben und servieren.

Otto Koch am 19. Mai 2016

Kalb-Schnitzel in Ei-Hülle mit Blattspinat

Für 4 Personen

Für den Spinat:

800 g Blattspinat	2 Schalotten	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	Muskat

Für die Schnitzel:

80 g Parmesan	4 Eier	8 Kalbsschnitzel à 70 g
Salz	Pfeffer	2 EL Mehl
2 EL Butterschmalz		

Spinat verlesen, putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Schalotten schälen und fein würfeln.

Für die Schnitzel den Parmesan fein reiben. Die Eier verquirlen und geriebenen Parmesan untermischen.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Schalotten darin anschwitzen. Spinat zugeben und unter Rühren zusammenfallen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Schnitzel plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schnitzel im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen und durch die Ei-Parmesan-Mischung ziehen.

In einer Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb von beiden Seiten braten.

Die Schnitzel mit dem Blattspinat anrichten.

Otto Koch am 22. März 2018

Kalb-Schnitzel mit Pilz-Soße und Bratkartoffeln

Für 4 Portionen

4 Kalbsschnitzel	1 Ei	1 Prise Mehl
1 kl. Handvoll Semmelbrösel	800 g Kartoffeln	3 Zwiebeln
100 g Bacon	40 g Butter	1 kleine Zwiebel
500 g Pilze, gemischt	750 ml Brühe	1 kl. Handvoll Petersilie
2 El Essig	1 Prise Salz, Pfeffer	

Kalbsschnitzel:

Kalbsschnitzel mit Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren und im Fett schwimmend braten.

Bratkartoffeln:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen. Sobald sie gar sind die Schale abpellen und zu Röstkartoffeln schneiden. Speck auslassen, 3 Zwiebeln würfeln und dazu geben und ca. 20 Minuten braten. Röstkartoffeln in einer heißen Pfanne braten. Wenn sie braun und knusprig sind, Speck und Zwiebeln dazugeben. Pilzsoße Kleine Zwiebel klein schneiden und in Butter anbraten. Pilze putzen und zerkleinern. In die Pfanne dazu geben und mit durchrösten. Mit der Brühe aufgießen. Petersilie und Essig dazugeben. 10-15 Minuten kochen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Dazu passt gut Rosenkohl-Gemüse!

Frank Rosin am 10. Februar 2015

Kalb-Schulter vom Grill

Für 4 - 6 Portionen

2,5 kg Kalbsschulter (am Stück)	1 Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
100 ml Milch	2 Scheiben Toastbrot	2 Eigelb
3 EL Mandelblättchen	1 Zehe Knoblauch	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer

Die rohe Kalbsschulter mit Salz und Pfeffer würzen, kurz mit etwas Olivenöl von allen Seiten in der Pfanne anbraten und mit dem Öl aus der Pfanne beträufeln (wenn es zu wenig Öl ist, dann noch zwei Esslöffel frisches Olivenöl darüber träufeln). Zusammen mit dem Thymian in Frischhaltefolie einwickeln und auf einem Backgitter, in der mittleren Schiene des Backofens, zwölf Stunden bei 69°C Umluft garen. Anschließend auswickeln und grillen. Die Mandeln mit der Milch und einer klein geschnittenen Zehe Knoblauch aufkochen. Das Toastbrot grob zerkleinern, mit der Mandelmilch in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Eigelb zu der noch warmen Masse geben und langsam untermixen. Drei bis vier Esslöffel Olivenöl nach und nach dazu gießen, sodass eine sämige Masse, ähnlich wie Mayonnaise, entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Thymianblättchen zusammen mit etwas Kerbel fein hacken und mit Olivenöl anrühren. Die gegrillte Kalbsschulter in Scheiben schneiden, mit dem Kräuteröl bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Zusammen mit dem Mandel-Knoblauch-Dip anrichten und mit Kerbelspitzen garnieren.

Alexander Herrmann am 11. Juli 2014

Kalb-Steak mit grüner Pfeffer-Soße und Spargel-Soufflé

Für 4 Personen

Für das Spargelsoufflé:

500 g weißer Spargel	Salz	1 Prise Zucker
1 EL Butter	1/2 Bund Kerbel	2 Eier
200 g Schichtkäse	Pfeffer	

Für die Steaks:

3 Schalotten	2 EL Olivenöl	Meersalz
2 EL Himbeeressig	100 ml Portwein	1 Lorbeerblatt
2 Zweige Thymian	4 Kalbsrückensteaks à 150 g	Pfeffer
150 ml Rotwein	2 TL grüner Pfeffer	1 EL Butter

Für das Spargelsoufflé:

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 2-3) vorheizen. Spargel schälen, die Enden abschneiden. Spargel mit eine Küchenschnur bündeln und in kochendem Salzwasser dem etwas Zucker und 1/2 TL Butter beigefügt ist, ca. 7 Minuten bissfest garen. Den Spargel aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken, gut abtropfen lassen und die Küchenschnur entfernen. Spargel in 1 cm große Würfel schneiden, auf Küchenpapier gut trocknen lassen und leicht salzen. Den Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Den Schichtkäse mit Eigelb und Kerbel gut verrühren, die Spargelstücke untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Eischnee vorsichtig unterheben. 4 Souffléförmchen (ca. 10 cm Durchmesser) ausbuttern, Spargelmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen(. Die Masse darf nicht höher als einen Zentimeter steigen. Sollte sie höher steigen, die Ofentür öffnen, das Soufflé noch 5 Minuten ziehen lassen und dann sofort servieren.)

Für die Steaks:

In der Zwischenzeit für die Steaks Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, salzen und mit Himbeeressig und Portwein ablöschen. Lorbeerblatt und Thymian zugeben und die Flüssigkeit sämig einkochen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze jeweils ca. 4 Minuten braten. Dann aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen. In der Pfanne den Bratensatz mit Rotwein ablöschen, den Ansatz der Schalottensauce und grünen Pfeffer zugeben. Lorbeerblatt und Thymian entfernen. Alles gut aufkochen. Den aus den Steaks ausgetretenen Bratensaft dazugeben und die Sauce mit 1 TL Butter binden. Soufflé vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Die Steaks anrichten, mit der Pfeffersauce übergießen und dem Spargelsoufflé servieren.

Vincent Klink am 15. Mai 2014

Kalb-Steak mit Kräuter-Hollandaise und Reis-Plätzchen

Für 4 Personen

Für die Reisplätzchen:

150 g Basmatireis	Salz	1 Zwiebel
1 Möhre	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
1/2 TL Kreuzkümmel	1/2 TL Fenchelsamen	4 EL Butterschmalz
3 Eiweiß		

Für die Hollandaise:

1 Bund gemischte Kräuter	2 Schalotten	2 Pimentkörner
200 ml Weißwein (Riesling)	200 ml Weißweinessig	3 Eigelb
Salz		

Für das Fleisch:

600 g Kalbsrücken	Salz	2 EL Butterschmalz
-------------------	------	--------------------

Basmatireis abspülen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten weich garen. Anschließend Basmatireis abgießen, in ein Sieb geben, kalt abspülen und trocken schütteln.

Die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die Möhre schälen und in kleine (ca. 5 mm) Würfel schneiden.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Ebenfalls die Kräuter für die Hollandaise abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Kreuzkümmel und Fenchelsamen im Mörser fein zerstoßen.

Etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten, die Möhre und die gemörserten Gewürze zugeben und kurz mit anbraten, dann alles mit dem Reis in eine Schüssel geben.

In einer Schüssel die Eiweiße leicht schaumig schlagen und mit Petersilie und Schnittlauch unter den Reis mischen.

Den Backofen auf 65 Grad Ober- und Unterhitze.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und aus jeweils 2 gehäuften Esslöffel Reismasse kleine Plätzchen backen, d.h. von beiden Seiten hellbraun braten. Diese im Backofen auf einer feuerfesten Platte warm halten, bis alle Plätzchen gebacken sind.

Für die Hollandaise Schalotten schälen und fein schneiden.

Schalotten, Piment, Weißwein und Essig in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwa die Hälfte einkochen.

Den Kalbsrücken in vier Steaks bzw. Medaillons schneiden, mit Salz würzen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Steaks von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Dann die Steaks im Backofen ruhen lassen.

Die Weißweinreduktion durch ein Sieb in einen Schlagkessel gießen. Die Eigelbe zugeben und über dem heißen Wasserbad zu einer cremigen Sauce aufschlagen. Die gemischten Kräuter untermischen und mit Salz abschmecken.

Die Steaks anrichten und mit der Sauce überziehen. Dazu die Reisplätzchen servieren.

Jacqueline Amirfallah am 21. März 2018

Kalb-Steak mit Pfeffer-Soße

Für 4 Personen

Für Püree und Gemüse:

700 g Kartoffeln, mehlig	Salz	100 ml Milch
50 g Butter	1 Prise Muskatnuss	6 Macadamianüsse
2 runde Zucchini	1 Schalotte	2 EL Olivenöl
Piment-d'Espelette		

Sauce:

1 TL eingel. grüne Pfefferkörner	2 Schalotten	2 EL Butter
50 ml Cognac	30 ml Portwein	100 ml Kalbsfond
Salz	1 TL weiße Pfefferkörner	50 ml weißer Portwein
100 ml Geflügelfond	100 ml Sahne	

Kalbsteak:

ca. 600 g Kalbsrücken	2 Zweig Thymian	2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer	2 EL Pflanzenöl	1 EL Butter

Für das Püree die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen.

Für die Sauce die grünen Pfefferkörner mit kaltem Wasser abwaschen. Schalotten schälen und fein schneiden. In einem Topf die Hälfte der Butter erhitzen, die Hälfte der Schalotten darin anschwitzen, grüne Pfefferkörner zugeben mit dem Cognac und dann mit dem Portwein ablöschen und nahezu einkochen lassen. Dann mit Kalbsfond auffüllen und die Sauce nochmals zur gewünschten Konsistenz einkochen. Die Sauce mit Salz abschmecken.

Für die helle Pfeffersauce einem weiteren Topf restliche Butter erhitzen, restliche Schalotten darin anschwitzen, weiße Pfefferkörner zugeben. Mit dem weißen Portwein und Geflügelfond ablöschen und nahezu einkochen lassen. Dann Sahne hinzufügen, kurz einkochen und mit Salz die Sauce abschmecken.

Kartoffeln abgießen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch erhitzen und mit Butter mit einem Holzkochlöffel unter die Kartoffeln rühren. Das Püree mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Macadamianüsse grob hacken, unter das Püree mischen und bis zum Servieren warm halten.

Zucchini waschen, putzen, halbieren und in Spalten schneiden. Schalotte schälen und fein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotten und Zucchini darin anbraten. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Den Kalbsrücken in 4 ca. 2-2,5 cm starke Steaks schneiden. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen, die Steaks und die Kräuterzweige zugeben und die Steaks von beiden Seiten je ca. 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Zuletzt Butter zugeben.

Die Steaks anrichten, beide Saucen angießen. Zucchini und Kartoffelpüree dazu reichen.

Karlheinz Hauser am 01. November 2016

Kalb-Tafelspitz mit Pilz-Vinaigrette

Für 4 Personen

750 g Fleischknochen	1 TL weiße Pfefferkörner	Meersalz
800 g Kalbstafelspitz	1 Zwiebel	1 Bund Suppengemüse
1 Knoblauchzehe	750 g Kartoffeln, fest	2 Schalotten
1 EL Butter	200 g gemischte Speisepilze	4 Stängel glatte Petersilie
4 Stängel Estragon	1/2 Bund Schnittlauch	4 EL Olivenöl
Pfeffer	1 TL scharfer Senf	2 EL Zitronensaft
4 EL Orangensaft		

Fleischknochen lauwarm abrausen, mit Pfefferkörnern, etwas Meersalz und 2 l kaltem Wasser in einem Topf aufkochen.

Das Fleisch kalt abspülen und in die kochende Flüssigkeit geben. Die Temperatur so reduzieren, dass die Brühe nur noch schwach köchelt (simmern). Ca. 1 Stunde simmern lassen, dabei immer wieder die Brühe abschäumen.

Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne kräftig anrösten.

Das Suppengemüse putzen und würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren.

Die Brühe leicht salzen. Suppengemüse, Zwiebelhälften und Knoblauchzehe zugeben. Weitere 30 Minuten simmern lassen.

Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Hälfte der Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Fein geschnittene Schalotte darin anschwitzen. Kartoffeln zugeben und mit ca. 500 ml Fleischbrühe (einfach aus dem Tafelspitztopf mit einer Schöpfkelle abnehmen und durch ein Sieb passieren) ablöschen. Zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

Inzwischen die Pilze putzen und klein schneiden.

Übrige Schalotte schälen und fein schneiden. Petersilie, Estragon und Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Das gegarte Fleisch aus der Brühe heben, kurz ruhen lassen.

Die Hälfte vom Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten. Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräuter untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Senf, Zitronen- und Orangensaft sowie restliches Olivenöl in einer Schüssel verquirlen. Gebratene Pilze zugeben, alles untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Deckel von den Kartoffeln abnehmen. Restliche Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch dann in Scheiben schneiden und auf Teller verteilen. Mit der Vinaigrette und den Kartoffeln anrichten.

Vincent Klink am 29. Juni 2017

Kalb-Tatar mit gebackenem Ei und Sauerampfer

Für zwei Personen

300 g Kalbsfilet	4 Bio-Eier	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Sauerampfer	2 Stangen Frühlingslauch	1 Romana-Salatherz
500 g Butterschmalz	100 g Cashewkerne	100 g Panko
Rapsöl	Olivenöl	Weißweinessig
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Die Cashewkerne in einer Auflaufform im Backofen bei 160 Grad Umluft für zehn bis zwölf Minuten hellbraun rösten.

Den Backofen auf 62 Grad Umluft vorheizen.

Wasser in einem Topf auf dem Herd auf 62 Grad erhitzen (am besten mit einem Thermometer kontrollieren), die Eier hineingeben, den Topf in den vorgeheizten Backofen stellen und die Eier 80 Minuten garen. Die Eier anschließend kalt abschrecken (wer einen Dampfgarer zur Verfügung hat, kann die Eier einfach 80 Minuten bei 62 Grad Wasserdampf garen).

Das Kalbsfilet in feine Würfel schneiden und großzügig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Etwas Abrieb von der Zitronenschale sowie einen kleinen Schuss Olivenöl zugeben, gut vermengen und abschmecken.

Die gewaschenen Blätter vom Sauerampfer von den Stielen zupfen, in einen Mörser geben, mit einer großen Prise Meersalz verreiben, einen Schuss Rapsöl zugeben und zu einer Paste (bzw. einem dickflüssigen Kräuteröl) verreiben.

Den Frühlingslauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Das Romana- Salatherz längs halbieren, den Strunk entfernen und die Blätter grob schneiden. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen, die gerösteten Cashewkerne und den Frühlingslauch hineingeben und durchschwenken. Anschließend den Salat zugeben, kurz durchschwenken, mit einem kleinen Schuss Essig ablöschen und in eine Schüssel füllen.

Das Butterschmalz in einem kleinen, hohen Topf auf circa 150 Grad erhitzen. Die Eier aufschlagen, aus der Schale gleiten lassen, sehr vorsichtig in Panko wälzen, im heißen Butterschmalz frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Das Ei ist nach einigen Sekunden fertig, sobald es außen knusprig braun und der Dotter noch flüssig ist.

Das Kalbstatar mit Hilfe eines Garnier-Rings auf zwei Tellern verteilen, den Salat daneben anrichten und mit der Sauerampfer-Paste beträufeln. Das frittierte Ei auf das Tatar setzen und mit einer kleinen Prise Meersalz bestreuen.

Alexander Herrmann am 27. März 2015

Kalb-Tatar, Meerrettich-Creme, Rote Bete, Brot-Chips

Für zwei Personen

Für das Tatar:

1 Kalbfilet à 150 g	$\frac{1}{2}$ TL Kapern	1 Schalotte
1 Ei, Eigelb	4 Halme Schnittlauch	4 Zweige glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ TL rosenscharfes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL Sardellen	Salz, Pfeffer

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote-Bete	50 ml Himbeeressig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Brotchips:

200 g Sauerteigbrot	1 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 EL Butterschmalz	Salz

Für die Meerrettichcreme:

300 g Crème-fraîche	200 g Sahnemeerrettich	3 Blatt Gelatine
100 g geschlagene Sahne	20 ml Limettensaft	Cayennepfeffer, Salz

Für das Tatar:

Die Schalotte abziehen, kleinschneiden und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Fleisch waschen, trockentupfen und fein würfeln. Das Ei trennen. Die Fleischwürfel mit Eigelb, blanchierter Schalotte, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, Paprikapulver und Sardellen vermengen und etwa 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen und würzen.

Für die Rote Bete:

Die Rote Bete in etwa achtelgroße Spalten schneiden und mit Himbeeressig, Zucker, Salz und Pfeffer marinieren.

Für die Brotchips:

Das Brot auf einer Aufschnittmaschine in etwa 1 $\frac{1}{2}$ mm dicke Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kräuter, angedrückten Knoblauch und Scheiben zugeben. Die Scheiben goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Für die Meerrettichcreme:

Crème fraîche und Sahnemeerrettich in eine Schüssel geben. Gelatine aufweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf leicht erwärmen, so dass sie flüssig wird. Einen kleinen Teil der Meerrettich-Creme-fraîche zur Gelatine hinzugeben, verrühren und mit der übrigen Meerrettich-Creme vermengen. Die Creme kalt stellen, warten bis die Gelatine andickt und die geschlagene Sahne unterheben.

Mit Limettensaft, Cayennepfeffer und Salz abschmecken.

Das Kalbstatar mit Meerrettichcreme, Rote Bete und Sauerteigbrot-Chips auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 20. Oktober 2017

Kalbfleisch-Kräuter-Ragout mit Rosmarin-Kartoffeln

Für 2 Personen

Für das Ragout:

500 g Kalbschulter	1 große Zwiebel	1 EL Olivenöl
5 Tomaten	2 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer
150 ml Fleischbrühe	2 Stängel Liebstöckel	2 Stängel Majoran
2 Stängel Salbei		

Für die Kartoffeln:

8 kleine neue Kartoffeln	Salz	1 Zwiebel
1 Zweig Rosmarin	1-2 EL Olivenöl	Pfeffer

Für das Ragout Das Fleisch in ca. 6 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. In einem Schmortopf mit 1 EL Olivenöl die Fleischwürfel rundum braun anbraten. Die Zwiebelscheiben zugeben und mit anbraten. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen, den Strunk entfernen, grob würfeln und mit in den Schmortopf geben. Thymian abspülen und ebenfalls zugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei milder Hitze das Fleisch ca. 1,5 Stunden weich schmoren, gelegentlich umrühren. Falls auf dem Topfboden das Fleisch ansetzt, mit etwas Brühe ablöschen. Für die Kartoffeln Die Kartoffeln gut bürsten und in Salzwasser weich kochen, anschließend abkühlen lassen und schälen. Die übrigen Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Nach 1,5 Stunden Garzeit probieren, ob das Fleisch weich ist. Evtl. noch etwas länger garen. Die weichen Fleischstücke mit einer Gabel aus dem Topf stechen und zur Seite stellen. Thymianzweige aus dem Bratenfond nehmen. Den Fond anschließend mit einem Pürierstab fein mixen. Die fein geschnittenen Kräuter untermischen, einmal aufkochen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch wieder in die Sauce geben. Für die Kartoffeln Die Zwiebel schälen und in feine dünne Ringe schneiden. Rosmarin abspülen, trocken schütteln und die Nadeln abstreifen. Die weichen, kalten Kartoffeln mit der Hand plattdrücken. 2-3 dünne Scheiben Zwiebel obenauf legen und etwas Rosmarin-Nadeln darauf verteilen, in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbsragout mit den gebratenen Kartoffeln anrichten und servieren.

Vincent Klink am 19. Juni 2014

Kalbshaxen-Scheiben mit Oliven-Salsa und Polenta

Für 4 Personen

Für die Kalbshaxenscheiben:

1 Zwiebel	1 Karotte	2 Knoblauchzehen
40 g Staudensellerie	2 EL Olivenöl	4 Kalbshaxenscheiben á 350 g
Salz	weißer Pfeffer	50 g Butter
200 g geschälte Tomaten	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Zweig Majoran	100 ml Weißwein	500 ml Kalbsfond
20 g Sahne		

Für die Oliven Salsa:

30 g grüne Oliven	30 g schwarze Oliven	30 g getr. Tomaten
2 Knoblauchzehen	3 Blätter Bärlauch	1 TL schwarze Olivenpaste
80 ml Olivenöl	Meersalz	Pfeffer

Für die Maispolenta:

2 Schalotten	300 g Maiskörner	40 g Butter
Salz	Pfeffer	270 ml kräftiger Kalbsfond
30 g Maisgrieß	20 g Parmesan	50 ml Sekt
2 EL geschlagene Sahne		

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad, Gas Stufe 3) vorheizen.

Zwiebel, Karotte und Knoblauch schälen. Zwiebel und Karotte fein würfeln.

Staudensellerie waschen und ebenfalls fein würfeln.

In einem Schmortopf Olivenöl erhitzen, Kalbshaxen von beiden Seiten goldbraun darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dann aus dem Topf nehmen.

Butter in den Topf geben. Zwiebel-, Kartoffen- und Staudenselleriewürfel darin anschwitzen.

Tomaten abtropfen lassen, in Würfel schneiden und zum Gemüse geben.

Rosmarin, Thymian und Majoran abbrausen und trocken schütteln.

Knoblauchzehen, Kräuter und angebratene Kalbshaxenscheiben wieder zugeben. Mit Weißwein und Fond ablöschen und zugedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 1,5 Stunden langsam garen.

In der Zwischenzeit für die Salsa Oliven und getrocknete Tomaten fein würfeln. Knoblauch schälen und andrücken. Bärlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Oliven, Tomaten und zerdrückten Knoblauch mit der Olivenpaste und Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Servieren den Bärlauch unter mischen.

Für die Polenta Schalotten schälen und fein würfeln.

In einem Topf Butter erwärmen. Schalotten darin anschwitzen, Maiskörner zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kalbsfond angießen. Maisgrieß unter Rühren zugeben und aufkochen. Dann bei milder Hitze unter Rühren die Polenta quellen lassen.

Wenn die Kalbshaxenscheiben gegart sind, die Kräuterzweige entfernen. Kalbshaxenscheiben ebenfalls herausnehmen und warm stellen. Den Schmorfond durch ein Sieb passieren und eventuell mit Sahne etwas abbinden.

Parmesan fein reiben und kurz vor dem Anrichten mit dem Sekt unter die Polenta rühren. Geschlagene Sahne unterheben und abschmecken.

Die Kalbshaxenscheiben mit Schmorfond auf der Polenta anrichten und die Olivensalsa über dem Gericht verteilen.

Jörg Sackmann am 06. März 2018

Kalbsrücken-Steak mit Pfifferlingen und Rucola-Salat

Für 4 Personen

1 Zweig Thymian	50 g Pinienkerne	500 g frische Pfifferlinge
3 Schalotten	50 g Speck	1 Bund Schnittlauch
150 g Rucola	8 gelbe Cocktailtomaten	8 rote Cocktailtomaten
1 TL Dijon-Senf	2 EL weißer Balsamico	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	1 TL Honig
4 Kalbsrückensteaks à ca. 200 g	2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Butter
1 Spritzer Zitronensaft		

Den Backofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trocken schütteln.

Die Pinienkerne bei milder Hitze in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten.

Pfifferlinge putzen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Rucola vorsichtig waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen, abtrocknen und halbieren.

Für das Dressing den Senf mit dem Balsamico in einer Schüssel verrühren, das Olivenöl langsam einrühren. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken und beiseite stellen.

Die Kalbssteaks mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen.

In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen, die Kalbssteaks darin von beiden Seiten kurz und scharf anbraten, den Thymianzweig während des Bratens mit in die Pfannen geben.

Anschließend die Steaks aus der Pfanne nehmen, auf ein Backofengitter legen und im vorgeheizten Ofen ca. 6-8 Minuten rosa garen.

In der Zwischenzeit die Speckwürfel in eine Pfanne geben und auslassen, dann Butter und die Schalotten zugeben und diese goldgelb andünsten. Pfifferlinge untermischen und ca. 3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken, Schnittlauch untermischen.

Direkt vor dem Anrichten Rucola und Tomaten vorsichtig mit dem Dressing marinieren, mit Pinienkernen überstreuen.

Den Salat in der Tellermitte anrichten, die Kalbsrückensteaks darauf setzen und die Pfifferlinge darüber geben. Dazu passt sehr gut ein geröstetes Baguette.

Karlheinz Hauser am 05. Juni 2018

Kalbsteak mit Spargel-Salat

Für 4 Personen

1/2 Bund Estragon	1/2 Bund Kerbel	80 ml Sonnenblumenöl
12 Stangen weißer Spargel	12 Stangen grüner Spargel	1 TL Butter
etwas Salz	etwas Zucker	1 Bio-Zitrone
1 EL Olivenöl	4 Kalbsrückensteaks à 140 g	etwas Pfeffer
4 EL Crème-fraîche		

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Estragon und Kerbel abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Kräuterblättchen mit 100 ml Sonnenblumenöl fein pürieren.

Den Spargel schälen. Die Schalen in einen Topf geben, mit Wasser bedecken, 1 TL Butter und je eine Prise Salz und Zucker zugeben. Die Schalen ca. 5 Minuten auskochen, dann den Sud passieren.

Das obere Drittel des Spargels abschneiden und in dem Spargelfond bissfest kochen.

Die unteren 2/3 der Spargelstangen mit einem Sparschäler längs in dünne Streifen schneiden. Die dabei entstehenden Abschnitte mit im Fond weichkochen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale abreiben und etwas Saft auspressen.

Die Spargelstreifen mit einer Prise Salz, Zucker, etwas Zitronensaft und 1 EL Olivenöl in eine Schüssel geben, gut durchmischen und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Kalbssteaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und im auf 180 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen ca. 3-4 Minuten fertig garen.

Die gekochten Spargelköpfe aus dem Fond nehmen und abtropfen lassen.

5 EL Spargelfond mit 3 EL Crème fraîche und dem Kräuteröl zu einer Emulsion mixen. Diese mit etwas Zitronensaft, Zitronenabrieb und Salz abschmecken. Die Emulsion unter den marinierten Spargel mischen, die gekochten Spargelspitzen locker darunter heben.

Den Spargelfond mit den Abschnitten mit 1 EL Crème fraîche aufmixen und kurz vor dem Servieren heiß in kleinen Gläschen oder Tassen anrichten.

Spargelsalat mit den Steaks anrichten und den Spargelfond im Glas dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 29. April 2015

Kartoffelsalat-Püree

Für 4 Personen

Für den Tafelspitz:

600 g Kalbstafelspitz Keimöl, Salz, Pfeffer, 1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin 4 Zehen Knoblauch

Für die roten Zwiebeln:

100 g rohe, ungeschälte Perlzwiebeln 40 ml Rote-Bete-Saft
20 ml Olivenöl 10 ml Himbeeressig

Für das Rote-Bete-Gelee:

200 ml Rote-Bete-Saft 20 ml Himbeeressig 2 g Gellan
1 Zweig Thymian 1 Zweig Rosmarin 2 Zehen Knoblauch

Für Kartoffelsaltpüree:

400 g mehligk. Kartoffeln 4 Schalotten 200 ml Geflügelbrühe
30 ml Olivenöl 30 ml Keimöl 60 ml Altmeister Essig
15 g Senf 1 Schale Erbsenkresse 20 g frischer Meerrettich (ganz)

Für den Tafelspitz:

Den Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit je einem Thymian- und einem Rosmarinzwig, und 4 ungeschälten Knoblauchzehen in etwas Öl von allen Seiten anbraten. Bei 100 Grad Umluft im Backofen auf einer Kerntemperatur von 57 Grad garen. Vor dem Servieren ca. 5 Minuten ruhen lassen und in feine Scheiben tranchieren.

Für die roten Zwiebeln:

Die Zwiebeln mit Schale in einer Pfanne anrösten. Anschließend die heißen Perlzwiebeln aus der Schale drücken und mit Salz, Pfeffer, Rote-Bete-Saft, Olivenöl und Himbeeressig marinieren.

Für das Rote-Bete-Gelee:

Rote-Bete-Saft mit Himbeeressig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gellan einrühren, je einen Thymian- und Rosmarinzwig und 2 ungeschälte Knoblauchzehen zugeben, aufkochen, 10 Sekunden kochen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Flüssigkeit zügig in einen Fillini-Maker füllen und abkühlen lassen. Wer keine entsprechende Form zur Hand hat, kann die Flüssigkeit einfach in ein flaches Gefäß (Blech oder Teller) füllen und das Gelee nach dem Abkühlen ausstechen oder in Form schneiden.

Für Kartoffelsaltpüree:

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalotten schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Brühe aufkochen, Kartoffelmasse, Schalottenwürfel, beide Öle, Essig und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gelee aus dem Fillini-Maker schieben und in ca. 2 cm breite Ringe schneiden und das Kartoffelsaltpüree mit Hilfe einer Spritztüte in die Ringe füllen. Das Fleisch und die Perlzwiebeln dekorativ auf dem Teller verteilen und mit der Kresse garnieren. Zum Schluss frischen Meerrettich darüber reiben.

Ludwig Heer am 21. Oktober 2017

Kompott von der Kalb-Haxe mit Blumenkohl

Für 4 Personen

Für die Kalbshaxe:

600 g Kalbshaxe	2 EL Pflanzenöl	200 g rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 EL Tomatenmark	300 ml Rotwein
300 ml kräftige Rinderbrühe	1 Lorbeerblatt	1 TL tasmanischer Pfeffer

Für den Blumenkohl:

1 Ei	1 Kopf Blumenkohl	Meersalz, Pfeffer
2 EL Semmelbrösel	2 EL Sesam	1 EL Puderzucker
3 Zweige Estragon	3 Spritzer Zitronensaft	2 Msp. Lecithin
40 g Butter	1 Prise Muskat	

Für die Kalbshaxe:

Die Kalbshaxe mit dem Fettdeckel in ca. 4 cm große Würfel schneiden. Diese in einem breiten Topf mit dem Pflanzenöl von allen Seiten kräftig anrösten. Die Haxenwürfel anschließend herausnehmen. Die roten Zwiebeln und den Knoblauch schälen, fein würfeln und im Bratfett dunkelbraun rösten. Das Tomatenmark zugeben und ebenfalls anrösten. Mit dem Rotwein und der Brühe ablöschen. Die Haxenwürfel, den Lorbeer und den gemörserten Pfeffer zugeben und bei niedriger Hitze ohne Deckel einkochen. Das Fleisch sollte zum Schluss schön weich sein und die Sauce eine sämige Bindung und einen kräftigen Geschmack haben.

Für den Blumenkohl:

Das Ei hart kochen, abschrecken und grob hacken. Den Blumenkohl in kleinere Röschen zerteilen. Die Blätter und Abschnitte aufheben! Die Blumenkohlröschen kurz in gesalzenem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Semmelbrösel in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Den Sesam in einer beschichteten Pfanne goldgelb anrösten. Den Puderzucker darüber stäuben und karamellisieren. 2 Prisen Meersalz zugeben und den Krokant auf einem Teller geben und erkalten lassen. Dann in Stücke brechen. Den Estragon abspülen, trocken schütteln, zupfen und in feine Streifen schneiden. Die Blumenkohlabschnitte entsaften, aufkochen, durch ein Tuch passieren und mit 3 Spritzern Zitronensaft und Salz abschmecken. Das Lecithin zugeben und aufschäumen. Die blanchierten Blumenkohlröschen in einer Pfanne mit Butter goldbraun anbraten und salzen. Anschließend die Semmelbrösel, das gehackte Ei und den Estragon zum Blumenkohl geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Kalbshaxenkompott in den vorgewärmten tiefen Tellern anrichten und mit der Sauce glasieren. Die Blumenkohlröschen darauf verteilen. Mit den Estragonspitzen und dem Sesamkrokant garnieren. Zum Schluss den Blumenkohlschaum aufmixen und in kleinen „Wölkchen“ auf dem Kompott anrichten.

Michael Kempf am 04. April 2014

Kräuter-Kalb-Schnitzel

Für 2 Portionen

400 g Kalbsfilet	100 g Mehl	3 Eier
50 g Butterschmalz	50 g Butter	6 Scheiben Toastbrot
$\frac{1}{2}$ Bund Blatt Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 Zweige Thymian
3 Zweige Estragon	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Die Kräuter von den Stielen zupfen und in einen Mixer geben und die Stiele vom Basilikum aufheben. Das Toastbrot (die Scheiben am besten am Vortag ausgepackt, nebeneinander zurecht legen, da es sich getrocknet leichter mixen lässt!) von der Rinde befreien, in grobe Würfel schneiden, zu den Kräutern geben, zusammen zu grünen Bröseln mixen und in eine flache Schüssel füllen. Nun die Eier in eine flache Schüssel aufschlagen, mit einer Gabel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen. Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden, leicht mit dem Messer austreichen und anschließend zuerst im Mehl, dann im gewürzten Ei und zuletzt in den Brot-Kräuter-Bröseln wenden, damit die Scheiben ringsum gleichmäßig paniert sind. Das Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Butter zugeben und aufschäumen lassen, Basilikumstiele zugeben, die Schnitzel darin braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Alexander Herrmann am 05. März 2014

Krabben-Kalbfleisch-Bulette mit Remouladen-Soße

Für 4 Personen

Bulette und Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk.	Meersalz	1 Bund glatte Petersilie
300 g Garnelen, geschält	200 g Kalbfleisch (Hüfte)	2 EL Kapern
1 Sardellenfilet	1 Bio-Zitrone	150 g Krabben
1 Ei	100 g Semmelbrösel	Pfeffer
4 EL Olivenöl	100 g durchw. Speck	3 Schalotten
ca. 5 EL Rapsöl	1 EL Butter	

Remouladen-Soße:

2 Eier, hart gekocht	40 g Cornichons	2 EL Kapern
1 Sardellenfilet	3 Stängel glatte Petersilie	5 Stängel Kerbel
5 Stängel Estragon	300 g Mayonnaise	1 TL scharfer Senf
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, auskühlen lassen und pellen (Vortag).

Für die Remoulade die gekochten Eier schälen und fein hacken. Ebenfalls Cornichons, Kapern und das Sardellenfilet fein hacken. Petersilie, Kerbel und Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Mayonnaise in eine Schüssel geben, Senf, Eier, Cornichons, Kapern, Sardelle und die gehackten Kräuter zugeben, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Remoulade bis zum Anrichten kalt stellen.

Für die Buletten Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Von den Garnelen den Darm entfernen, dann Garnelen fein hacken. Das Kalbfleisch fein hacken. Kapern und Sardellenfilet fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben.

Gehackte Garnelen, Kalbfleisch, Kapern, Sardelle, die Hälfte der fein geschnittenen Petersilie, Zitronenschale, Krabben, Ei und Semmelbrösel in eine Schüssel geben, alles gut vermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse gleichgroße Buletten formen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Buletten darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten braten. Für die Bratkartoffeln die gepellten Kartoffeln in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Speck fein würfeln. Schalotten schälen und fein schneiden.

In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, die Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und von allen Seiten goldbraun anbraten, dann Speckwürfel zugeben und alles weiterbraten, bis der Speck kross ist. Kurz vor dem Anrichten die Schalotten zugeben, Butter und restliche Petersilie untermischen, alles gut durch schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Buletten und Bratkartoffeln auf Tellern anrichten, die Remoulade dazu reichen.

Frank Buchholz am 09. Mai 2016

Münchner Schnitzel mit Kartoffel-Rucola-Salat

Für 4 Personen

500 g Kartoffeln, festk.	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	Salz
200 ml Fleischbrühe	1 Zwiebel	60 ml Pflanzenöl
1 EL mittelscharfer Senf	50 ml Weinbrandessig	Zucker
Pfeffer	4 Kalbsschnitzel á 120 g	3 EL süßer Senf
2 EL gerieb. Meerrettich	4 EL Mehl	2 Eier
6 EL Semmelbrösel	Butterschmalz	1 Bund Rucola (Rauke)

Kartoffeln unter fließendem kaltem Wasser abbrüsten, mit Kümmel und etwas Salz in Wasser zugedeckt garen.

Kartoffeln abgießen, pellen und in dickere Scheiben schneiden.

Brühe in einem kleinen Topf aufkochen.

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffeln, Zwiebelwürfel, Brühe, Öl, mittelscharfen Senf und Essig in einer Schüssel mischen. Mit Salz, 1 Prise Zucker und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen

Fleisch kurz kalt abspülen, mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Nach Belieben zwischen stabiler Folie (z. B. einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel) mit einem Fleischklopper sacht gleichmäßig flach, ca. 5 mm dick, ausklopfen.

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Süßen Senf und Meerrettich verrühren, Schnitzel damit von beiden Seiten bestreichen.

Mehl, aufgeschlagene Eier und Semmelbrösel auf 3 große, flache Teller geben.

Schnitzel zuerst in Mehl wenden, überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen.

Dann die Schnitzel nacheinander durchs Ei ziehen und in den Bröseln wenden und rundum panieren.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel darin bei mittlerer Hitze goldgelb und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Rucola putzen, abspülen, trocken schleudern, zerzupfen und kurz vor dem Servieren unter den fertigen Kartoffelsalat mischen. Salat nochmals abschmecken.

Schnitzel und Kartoffel-Salat anrichten.

Karlheinz Hauser am 14. August 2018

Mailänder Schnitzel mit Spinat und Back-Kartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	300 g Blattspinat	1 Schalotte
40 g Parmesan	2 Eier	4 Kalbsschnitzel à 70 g
Salz, Pfeffer	2 EL Mehl	5 EL Butterschmalz
1 EL Butter	50 ml Sahne	Muskat

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen. Spinat putzen, waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein schneiden. Parmesan fein reiben. Die Eier verquirlen und den frisch geriebenen Parmesan untermischen. Die Kartoffeln in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Schnitzel plattieren. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden, abklopfen und durch die EiParmesan-Mischung ziehen. In einer Pfanne mit 3 EL Butterschmalz die Schnitzel goldgelb braten. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotte anschwitzen, den Spinat zugeben, leicht salzen. Sahne zugießen und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kartoffelscheiben in eine Pfanne mit 2 EL Butterschmalz geben, bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben. Mit Pfeffer und Salz würzen.

Vincent Klink am 12. Februar 2015

Mangold-Wickel mit Kalb-Hackfleisch

Für 2 Personen

1 Kopf Mangold	1 Zitrone	2 Zweige Thymian
250 g Kalbshackfleisch	1-2 weiße Zwiebeln	150 ml Milch
100 g Sauerteigbrot	1 Ei	4 Zweige Blattpetersilie
2 EL Semmelbrösel	2 EL Butter	Pflanzenöl, Brotgewürz
Salz, Pfeffer		

Das Sauerteigbrot von der Rinde befreien, in etwa einen halben bis einen Zentimeter große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz würzen. Die weißen Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit ein wenig Öl anschwitzen. Die Zwiebeln mit der Milch ablöschen und aufkochen lassen. Die Zwiebelsauce dann über die Brotwürfel gießen und quellen lassen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Mangold in kochendem, gesalzenem Wasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Anschließend den Mangold leicht überlappend zwischen zwei Lagen Küchenkrepppapier legen und trockentupfen. Um das restliche Wasser zu entfernen und die Mangoldblätter zu plattieren, mit einem Nudelholz über das Küchenkrepppapier rollen. Das Hackfleisch zusammen mit dem Ei in die gequollene Mich-Brot-Masse geben, kurz verkneten, mit etwas Salz, Pfeffer und Brotgewürz abschmecken und die Semmelbrösel sowie die gehackte Petersilie unterrühren. (Die Menge der Semmelbrösel kann immer etwas variieren, je nachdem wie gut das Brot die Milch aufgesaugt hat.) Die Füllung am oberen Rand der Mangoldblättern verteilen und eng aufrollen.

Tipp:

Wer es noch herzhafter mag, kann die Mangoldblätter erst mit etwas Senf bestreichen, bevor die Hackfleischfüllung hineingerollt wird. Die Mangoldwickel in der Mitte halbieren und in einer heißen Pfanne mit wenig Pflanzenöl ringsum braten. Wenn die ersten Röststoffe erkennbar sind, den Thymian und etwas Zitronenschale mit in die Pfanne geben. Die Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze circa sechs bis sieben Minuten garen. Die Mangoldwickel mit Pilzrahmsauce oder Knödel servieren.

Alexander Herrmann am 15. Januar 2015

Marinierter Kalb-Rücken mit Spargel-Morchel-Salat

Für 4 Personen

Für das Fleisch:

600 g Kalbsrücken, pariert	Salz, Pfeffer	1 EL Olivenöl
2 EL Olivenöl, kalt gepresst	2 Stiele Estragon	8 Zweige Kerbel
1/2 Zitrone		

Für den Salat:

3 Strauchtomaten	250 g weißer Spargel	250 g grüner Spargel
Salz	250 g kleine frische Morcheln	1 Schalotte
1 EL Butter	Pfeffer	40 ml trockener Sherry
2 EL Kalbsfond	80 g Wildkräutersalat	1/2 Zitrone
3 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	1 Bund Schnittlauch

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einer backofengeeigneten Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten kurz anbraten, dann im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten kurz in kochendem Wasser blanchieren, sofort in Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen, die Tomatenviertel in feine Würfel schneiden.

Weißer Spargel schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel die trockenen Enden abschneiden und das untere Drittel schälen.

Alle Spargelstangen bis hin zur feinen Spitze (Kopf) schräg in feine Scheiben schneiden. Spargelscheiben mit etwas Salz und Zucker marinieren und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Die Spargelspitzen kurz in siedendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Morcheln gründlich putzen, waschen und gut abtropfen lassen. (Getrocknete Morcheln in Wasser einweichen.)

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

Für die Fleischmarinade Estragon und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Von der Zitrone den Saft auspressen. Kräuter mit Olivenöl und etwas Zitronensaft zu einer Marinade verrühren.

Für die Morcheln Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, die Morcheln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sherry und Kalbsfond ablöschen und etwas einkochen lassen.

Den gegarten Kalbsrücken in dünne Tranchen schneiden und in die Kräutermarinade Marinade legen.

Die Wildkräutersalat abbrausen und trocken schleudern. Von der Zitrone den Saft auspressen. Morcheln, Spargelscheiben und Spargelspitzen mit den Tomatenstücken in eine Schüssel geben. Olivenöl und etwas Zitronensaft untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und ebenfalls unter den Spargelsalat mischen.

Die marinierten Kalbsrückenscheiben in die Mitte des Tellers drapieren und den Spargel-Salat darum herum verteilen. Etwas Wildkräutersalat darauf geben, mit etwas Dressing aus der Spargelsalatschüssel beträufeln und servieren. Dazu passen kleine Salzkartoffeln.

Karlheinz Hauser am 12. April 2016

Milchkalb-Filet mit grünem Spargel, Morchel-Béarnaise

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Milchkalb-Filets à 140 g neutrales Pflanzenöl Olivenöl, Meersalz

Für den Salat:

10 Stangen grüner Spargel 1 Zitrone (Abrieb) 1 Bund Kerbel
1 Bund Estragon Butter Olivenöl
Meersalz Zucker Salz

Für die Morchel béarnaise:

80 g frische Morcheln 100 g eingelegte Morcheln 2 EL Morchel-Wasser
1 Bund frischer Estragon 2 EL Weißweinessig 3 Eigelb
250 g Butter Butter Meersalz
Salz Pfeffer

Für das Kalbsfilet:

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Filets mit Meersalz würzen und in der heißen Pfanne kurz anbraten. Anschließend in den Ofen für ca. 15 Minuten geben.

Für den Spargel- und Kräutersalat:

Eine Pfanne mit Butter erhitzen und diese schaumig werden lassen. Die holzigen Enden der Spargelstangen abbrechen und auf 6 cm Länge schneiden. Die Abschnitte in 3 mm dicke Röllchen schneiden und beides separat in schäumender Butter anbraten, mit Salz würzen.

Kerbel und Estragon abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Zu dem Salat gezupfte Kräuter, Olivenöl und Zitronenabrieb geben und mit Salz und Zucker würzen.

Für die Morchel béarnaise:

In einer Pfanne Butter erhitzen und diese schaumig werden lassen. Die frischen Morcheln putzen und in der schaumigen Butter anbraten, mit Meersalz würzen. Die eingelegten Morcheln ausdrücken und fein hacken. Die 250 g Butter in einer weiteren Pfanne zerlassen, dabei nicht heißer als 55 Grad werden lassen. Die Eigelbe mit Morchel-Wasser, Essig und Meersalz würzen und mit einer Prise Zucker in einer Schüssel aufschlagen. Die Butter kurz aufmixen und schnell der Masse zugeben. Estragon abbrausen, trockenwedeln und kleinschneiden. Der aufgeschlagenen Masse getrocknete Morcheln, frische Morcheln und etwas Estragon hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Anschnitt-Flächen des Filets mit Olivenöl abglänzen und mit etwas Salz bestreuen. Das Filet vom Milchkalb mit dem gebratenen Spargel und Morchel-Béarnaise auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Lohse am 28. April 2017

Mozzarella in Kalb-Kotelett, Frühlingsgemüse, Salat

Für vier Portionen

Für die Koteletts:

4 Kalbskoteletts, à 250 g	1 Burrata Mozzarella	Salz
Pfeffer	4 Stiele Basilikum	2 EL Olivenöl
12 Scheiben Bacon		

Für das Gemüse:

150 g Babymöhren	150 g Thai-Spargel	100 g Zuckerschoten
3 Stangen Frühlingszwiebeln	30 g Butter	

Für den Kräutersalat:

150 g Kräutersalat	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Walnussöl
1 TL Honig		

Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbskoteletts von der Seite her aufschneiden und eine tiefe Tasche einschneiden. Burrata in Stücke zupfen, Basilikumblätter zupfen und beides in die Taschen füllen. Je drei Scheiben Bacon auf ein Stück Backpapier nebeneinander legen und mit einem Rollholz ausrollen.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Bacon umwickeln. Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten eine Minute scharf anbraten. Auf ein Backofengitter legen. Im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten garziehen lassen.

Babymöhren putzen und waschen. Thaispargel abbrausen, Zuckerschoten waschen und halbieren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in schräge Stücke schneiden. In einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Babymöhren darin zwei Minuten garen, Thaispargel, Zuckerschoten und Frühlingslauch zugeben, eine weitere Minute mitgaren. Gemüse abgießen und in Eiswasser abschrecken. Butter in einer Pfanne erhitzen, das Gemüse zugeben. In der Butter anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Kräutersalat abbrausen und trocken schleudern. Zitronenschale mit einem Zestenreißer dünn abschälen. Saft auspressen. Aus einem Esslöffel Zitronensaft, Zitronenzesten, Honig und Öl ein Dressing anrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salat damit marinieren. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen. Fleisch einmal schräg halbieren und auf dem Gemüse anrichten. Den Kräutersalat locker darauf verteilen.

Johann Lafer am 18. April 2015

Ossobuco alla milanese mit Risotto

Für 4 Portionen

4 Sch. Kalbshaxe mit Mark	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
1 große Zwiebel	2 Schalotten	1 Stange Staudensellerie
2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten	3 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark	1 Prise Zucker	1 Dose Tomaten mit Saft
1 Bund glatte Petersilie	1 Zesten einer Biozitrone	2 EL geriebener Parmesan
200 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
100 g Butter	1 TL Olivenöl	300 ml Weißwein
1 l warme Gemüsebrühe	150 g geriebener Parmesan	1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer	1 großer Bräter mit Deckel	

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Für das Ossobuco die Scheiben von der Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Sellerie und Paprika waschen. Den Sellerie in grobe Stücke schneiden. Die Paprikas halbieren, entkernen und ohne Stielansatz ebenfalls würfeln. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze von beiden Seiten scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen. Zwiebel, Schalotten, Sellerie und Paprika im Bräter ebenfalls anbraten. Tomatenmark und Zucker einrühren und 2 Minuten mitrösten.

Die Dosentomaten angießen und das Ganze einige Minuten köcheln lassen. Die Beinscheiben auf dem Gemüsebett verteilen und im heißen Backofen mit geschlossenem Deckel 1 ½ Stunden weich schmoren. In der Zwischenzeit für das Risotto Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze 4 Minuten glasig schwitzen. Den Reis dazugeben und 2 Minuten mitschwitzen.

Etwa 30 Minuten vor dem Servieren den Reis mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen. 1-2 Kellen Gemüsebrühe hinzufügen und das Ganze bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit wieder verkocht ist. So etwa 20 Minuten weiter verfahren, bis der Reis weich ist, aber im Kern noch etwas Biss hat. Das weich geschmorte Fleisch aus dem Ofen nehmen und die Backofentemperatur zum Warmhalten auf ca. 80 °C reduzieren. Das Fleisch aus dem Schmorfond nehmen und in einer Auflaufform im Ofen abgedeckt warm halten. Den Schmorsud auf dem Herd etwa auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge einkochen. In dieser Zeit die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, fein hacken und in einer Schüssel mit Parmesan und Zitronenzesten mischen. Diese Gremolata mit Salz und Pfeffer würzen.

Den eingekochten Schmorsud mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Beinscheiben damit begießen. Parmesan und restliche Butter unter das Risotto heben und ebenfalls noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ossobuco in der Auflaufform mit der Gremolata bestreut servieren. Das Risotto dazureichen.

Frank Rosin am 16. Januar 2017

Ossobuco

Für 4 Personen

Für das Ossobuco:

4 Beinscheiben vom Kalb à ca. 250 g	Salz	2 EL Mehl
1 EL Butterschmalz	2 Gemüsezwiebeln	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	ca. 1 l Kalbsfond
1 TL Mehlbutter		

Für die Gremolata:

1 Bund Petersilie	2 Bio-Zitronen	2 Knoblauchzehen
-------------------	----------------	------------------

Die Kalbsbeinscheiben mit Küchengarn rund binden, salzen, mehlieren und in Butterschmalz rundherum anbraten.

Die Zwiebeln schälen, würfeln und hinzugeben, den Knoblauch schälen und grob schneiden. Rosmarin und Thymian abrausen, trocken schütteln und mit dem Knoblauch zugeben.

Kalbsbrühe angießen und ca. 1 – 1,5 Stunden weichschmoren, dabei immer wieder wenden. Am Ende die Beinscheiben vorsichtig aus dem Sud nehmen, warmstellen, den Fond mit Mehlbutter abbinden.

Für die Gremolata die Petersilie abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Zitronen waschen und die Schale abreiben. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Alles miteinander vermischen.

Ossobuco mit der Gremolata servieren. Dazu passt Risotto.

Jacqueline Amirfallah am 09. November 2016

Piccata milanese mit Garganelli und Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

4 Kalbsschnitzel à 60 g	1 Ei	100 g Parmesan
100 g Mehl Typ 405	3 EL Butter	Salz

Für die Garganelli:

200 g Mehl Typ 00	2 Eier	Salz
-------------------	--------	------

Für die Sauce:

1 kl. Schale Honigtomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	1 Zweig Basilikum	Olivenöl
1 EL brauner Rohrzucker	1 TL Piment despelette	Meersalz

Für das Fleisch:

Die Schnitzel leicht plattieren und salzen. Parmesan reiben. Eine Panierstraße aus Mehl, Ei und Parmesan bereitstellen und die Schnitzel erst durchs Mehl, dann durchs Ei und zuletzt durch den Parmesan ziehen. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und das Schnitzel darin goldbraun braten.

Für die Garganelli:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Mehl, Eier und Salz zu einem glatten Nudelteig vermengen. Teig ausrollen und durch eine Nudelmaschine wälzen. In Quadrate schneiden, über den Holz-Stab wickeln und über das Rillbrett drehen, so dass die Garganelli- Form entsteht. Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen und mit einer Schaumkelle herausholen.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl, Schalotte, Knoblauch, Zucker, Piment und Salz anbraten. Auf kleinster Stufe bedeckt für 20 Minuten dimmern lassen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen und Basilikum, Zitronenabrieb und 1 EL Olivenöl dazugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Lohse am 10. August 2018

Piccata Milanese

Für 4 Portionen

600 g Kalbsteakhüfte	250 g Parmesan	100 g Mehl
3 Eier	100 ml Sahne	400 g Spaghetti
2 Bund Basilikum	10 g Pinienkerne	300 ml Olivenöl
2 Zwiebeln	2 Dosen geschälte Tomaten	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer, Zucker

Piccata milanese:

Die Kalbsteakhüfte in 4 Portionen zu je 150 Gramm portionieren und jede Portion in zwei gleich große Hälften zerteilen. Mit einem Fleischhammer die Fleischstücke auf etwa 4 Millimeter flach klopfen. In einem Standmixer 200 Gramm Parmesan, Sahne und Eier mixen und nach und nach das Mehl hinzugeben, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die geklopften Schnitzelchen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und durch die Parmesan-Masse ziehen. Dabei darauf achten, dass genug Masse am Fleisch klebt und es komplett umschlossen ist. Die Schnitzel anschließend in einer Pfanne goldbraun anbraten. Etwa zehn Minuten vor dem Servieren in einem auf 180 Grad vorgeheizten Ofen zu Ende garen.

Tomatensoße:

Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin anrösten. Die geschälten Tomaten dazugeben und aufkochen lassen. Die Rosmarin- und Thymianzweige mit einem Bindfaden fest zusammenbinden und in die Soße geben. Etwa 30 Minuten ziehen lassen und die Kräuter wieder entnehmen. Die Soße pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Spaghetti:

Die Spaghetti ganz normal in etwa drei Liter gesalzenem Wasser kochen. Während die Nudeln kochen aus dem Basilikum, dem restlichen Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl ein Pesto mixen. Das Olivenöl während dem Mixen nach und nach zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Spaghetti abschütten, mit einigen Tropfen Kochwasser zurück in den Topf geben und mit dem Basilikumpesto vermengen.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Pizza mit Tomaten-Sugo, Kalb-Zunge, Rucola, Frischkäse

Für 4 Personen

Für die Kalbszunge:

1 gepökelte Kalbszunge	100 g Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian	3 Zweige Rosmarin	50 ml mildes Olivenöl
30 ml Rapsöl	20 ml heller Balsamico	10 g mittelscharfer Senf
15 g Zucker	Schnittlauch	

Für die Tomaten:

1 kg grünfarbige Tomaten	200 g Schalotten	3 EL Olivenöl
100 g Sherryessig	1 TL Koriandersame	1 Bio-Zitrone
60 g Zucker	4 Lorbeerblätter	1 TL Meersalz
Cayennepfeffer		

außerdem:

2 Pizzaböden	200 g Ziegenfrischkäse	Rucola (Rauke)
--------------	------------------------	----------------

Kalbszunge abbrausen, in einen großen Topf geben.

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln halbieren. Kräuter abbrausen. Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und so viel Wasser zur Zunge geben, das die Zunge gerade gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Salz würzen. Aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 1,5 Stunden weich köcheln lassen. Die Tomaten waschen, trocken reiben, die Tomaten in Stücke schneiden, dabei die grünen Stielansätze mit entfernen.

Schalotten schälen und in Würfel schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Mit Sherryessig ablöschen. Tomaten zugeben.

Koriander in einem Mörser zerstoßen.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden.

Koriander, Zitronenscheiben, Zucker und Lorbeerblätter zu den Tomaten geben. Unter gelegentlichen Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.

Tomaten-Sugo mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

Für die Vinaigrette Öle, Essig, Senf, Zucker, etwas Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einem cremigen Dressing mixen.

Zunge abtropfen lassen, die Haut abziehen. Zunge in feine Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette mischen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und überstreuen.

Backofen auf maximale Ober- Unterhitze vorheizen. Ein Backblech und – sofern vorhanden – einen Pizzastein darin mit erhitzen.

Pizzaböden auf ein Stück Backpapier legen. Jeweils mit etwas Tomatensugo bestreichen. Ziegenfrischkäse darauf verteilen. Pizzen nacheinander auf das heiße Blech/Backstein ziehen und im Ofen goldbraun backen.

Rauke verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern.

Pizzen mit einigen marinierten Zungenscheiben und Rauke belegt anrichten. Übrige Zungenscheiben und Tomatensugo extra dazu reichen.

Frank Buchholz am 25. August 2017

Pochiertes Kalb-Filet mit Steinpilzen und Bohnen

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:

600 g helles Kalbsfilet	1 Karotte	1 Zitrone
3 Schalotten	1 Knoblauchzehe	1 Bund Estragon
1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	10 Wachholderkörner	2 Nelken
5 Piment	1 TL schwarze Pfefferkörner	2000 ml Geflügelfond
Meersalz	Salz, Pfeffer	

Für die Steinpilze:

200 g Steinpilze	2 Schalotten	Olivenöl, Salz, Pfeffer
------------------	--------------	-------------------------

Für das Bohnen-Gemüse:

200 g breite, grüne Bohnen	100 g weiße Bohnenkerne	2 Tomaten
1 Zitrone	1 Orange	1 Bund Bohnenkraut
50 g kalte Butter	50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Das Filet waschen, trocken tupfen und mit Metzgergarn im Abstand von einem Zentimeter binden. Die Karotte schälen und klein schneiden. Die Schalotten sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Den Geflügelfond mit der Karotte, den Schalotten, dem Knoblauch, den Zitronenscheiben, den Kräutern sowie etwas Salz und Pfeffer aufkochen. Den Sud anschließend auf 80 Grad abkühlen lassen. Das Filet einlegen und circa 25 bis 30 Minuten darin rosa pochieren. Das Filet kurz ruhen lassen, in Tranchen schneiden und mit Meersalz würzen. Die Steinpilze putzen und in etwas heißem Olivenöl anbraten. Die Schalotten abziehen, fein hacken und zu den Pilzen geben und durchschwenken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die grünen Bohnen putzen, klein schneiden, in einer ausreichenden Menge Salzwasser zusammen mit dem Bohnenkraut blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Orange sowie die Zitrone waschen, trocken tupfen und jeweils etwas von der Schale abreiben. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die weißen Bohnen mit den grünen Bohnen mischen, in einer Pfanne erhitzen und die Tomatenstücke zugeben. Das Gemüse mit der Butter sowie dem Olivenöl anschlotten und mit der Orangen- und Zitronenschale abschmecken. Das Filet zusammen mit den Bohnen sowie den Steinpilzen auf einem Teller anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 24. Oktober 2014

Pochiertes Kalbsfilet, Champignon-Gnocchi, Parmesan-Fond

Für 2 Personen

Für das Kalbsfilet:

2 Kalbsfilets à 250 g	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Estragon	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

250 g mehliges Kartoffeln	150 g Champignons	1 Ei
50 g Kartoffelstärke	50 g Mehl	Olivenöl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Parmesanfond:

250 g Parmesan	1 TL Butter	150 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	1 Prise Cayennepfeffer	Salz

Das Kalbsfilet mit etwas Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kräuter waschen, von den Stängeln zupfen und fein hacken. Das Fleisch darin wälzen bis es vollkommen ummantelt ist. Das Fleisch in Klarsichtfolie fest einrollen und an den Enden luftdicht verschließen. Das Filet im Wasserbad oder Sous-vide-Becken bei einer Wassertemperatur von 90 Grad circa zwölf Minuten pochieren.

Für die Gnocchi die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und kurz ausdämpfen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit Kartoffelstärke und Mehl zu einem homogenen Teig verrühren. Mit Salz und etwas Muskatnuss würzen. Den fertigen Teig zu einer Rolle formen und kleine Gnocchischeiben abschneiden. In Salzwasser circa eine bis zwei Minuten kochen und abseihen.

Die Champignons putzen und in etwas Olivenöl scharf anbraten. Eine Knoblauchzehe schälen und andrücken. Die angedrückte Knoblauchzehe zu den Champignons in die Pfanne geben. Anschließend die Gnocchi dazu geben und zusammen mit den Champignons durchschwenken und kurz anbraten.

Für den Parmesanfond den Fond und die Sahne zusammen kurz aufkochen. Den Parmesan reiben und dazu geben. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und ein paar Minuten stehen lassen, bis sich eine feste Käsemasse am Boden der Pfanne abgesetzt hat. Den Saft ohne die Käsemasse in ein hohes Gefäß abschöpfen und mit etwas Butter mit einem Pürierstab aufschäumen.

Das pochierte Kalbsfilet und die Champignon-Gnocchi mit dem luftigen Parmesanfond anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 04. März 2016

Roter Mangold, Kalb-Tatar und Eigelb-Senf-Creme

Für 4 Personen

Für den Mangold:

1 Staupe roter Mangold	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	Zitronensaft	2 EL Rapsöl
1 EL weißer Balsamicoessig	Salz, Pfeffer, Zucker	

Für die Eigelbcreme:

6 Eier	1 EL scharfer Senf	3 EL Olivenöl
1 Bio-Zitrone	Salz, milder Curry	

Für das Tatar:

400 g Kalbsoberschale	2 Schalotten	4 Sardellen (in Öl)
1 TL eingelegte Kapern (Glas)	2 EL Ketchup	1 EL scharfer Senf
Salz, Cayennepfeffer	Öl	4 Wachteleier

Den Mangold putzen, waschen und abtropfen lassen. Die Stiele abschneiden und in ca. 5 x 1 cm lange Rechtecke schneiden. Blätter in feine Streifen schneiden und kühl stellen.

Schalotte und Knoblauch schälen, fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Schalotten- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Mangoldstiele zugeben, leicht salzen und knackig garen. Mit 1 Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Rapsöl, Essig, etwas Salz Pfeffer und Zucker verrühren. Die Mangoldstreifen kurz vor dem Anrichten damit marinieren.

Eier 7 Minuten kochen, kurz kalt abschrecken und schälen. Eier halbieren, Eigelbe auslösen und in einen Mixbecher geben (Eiweiß anderweitig verwenden). Senf kurz untermixen. Dann nach und nach das Öl untermixen, bis eine dickliche Creme entsteht. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Zitrone auspressen. Eigelbcreme mit Zitronensaft, -schale, Salz und Curry abschmecken. Kühl stellen.

Das Fleisch parieren (die Sehnen und Silberhäute entfernen) und grob wolfen, bzw. sehr fein schneiden.

Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Sardellen und Kapern abtropfen lassen und fein hacken. Mit Schalotten, Ketchup und Senf verrühren. Mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Tatar und Würzmischung kurz vor dem Servieren vermengen.

Eine beschichtete Pfanne leicht einölen. Die Wachteleier darin sacht braten. 4 Teller mit den Mangoldstücken auslegen. Tatar in einem runden Ausstecher darauf anrichten. Jeweils 1 Wachtelei aufsetzen. Die Mangoldblätter zu kleinen Kugeln formen und mit anrichten. Eigelbcreme auf Tatar und Mangoldstücke dressieren.

Michael Kempf am 19. August 2016

Runde Wollwurst mit Semmelknödel-Salat

Für 4 Personen

Für den Knödelsalat:

300 g Weißbrot	100 ml Milch	3 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie	1 EL Butter	2 Eier
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat
2 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch	3 EL Apfelessig
2 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Brunnenkresse	

Für die Wurst:

500 g feines Kalbsbrät	100 g Sahne	Salz, Pfeffer
------------------------	-------------	---------------

Für die Knödel das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, die Schüssel sofort mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Schalotten zum eingeweichten Brot geben. Eier, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zufügen und alles gut vermischen.

Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese ins siedende Salzwasser geben. Ca. 15 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsbrät und gut gekühlte Sahne zu einer Farce vermischen. In eine Spritztülle geben und in kleine Savarin-Förmchen (ca. 8 cm) füllen.

Einen Schmortopf mit etwas Wasser füllen, das Wasser aufkochen. Die Förmchen mit der Farce in den Topf stellen. Topf mit einem passenden Deckel abdecken, auf dem Gitter in den heißen Backofen schieben. Wurstbrät 15-20 Minuten garen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren, Schnittlauch untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken

Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Knödelscheiben darin leicht anbraten.

Gebratene Knödelscheiben auf Tellern anrichten, in die Mitte etwas Brunnenkresse geben, Knödel und Kresse mit der Vinaigrette beträufeln. Die gebackenen Würste aus den Förmchen stürzen und darauf anrichten. Tipp: Die Knödel am besten am Vortag vorbereiten, dann lassen sie sich besser schneiden und zerfallen beim Braten nicht so leicht.

Otto Koch am 15. Juni 2017

Salbei-Spaghetti mit Kalb-Schnitzel

Für vier Portionen

Für die Spaghetti:

250 g Spaghetti	Salz	Pfeffer
4 Stiele Salbei	3 EL Olivenöl	150 g Kirschtomaten

Für die Schnitzel:

2 Zwiebeln	8 Kalbschnitzel (je 100 g)	2 EL Olivenöl
Pfeffer	2 cl Cognac	150 ml Kalbsfond
100 ml Sahne		

Spaghetti in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Salbei abbrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Salbei darin anbraten, Kirschtomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen, bis die Spaghetti gar sind. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben. Unterschwenken und nach Bedarf nochmals abschmecken. Zwiebeln schälen und klein hacken. Kalbsschnitzel leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgeheizten Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten eine Minute anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mit dem Cognac ablöschen und einkochen lassen. Kalbsfond und Sahne zugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce sämig einkochen lassen. Kalbschnitzel wieder in die Pfanne geben und kurz darin erwärmen. Spaghetti mit den Kirschtomaten und dem Salbei auf Tellern anrichten. Je zwei Kalbschnitzel mit der Sauce dazu anrichten und servieren.

Horst Lichter am 13. September 2014

Saltimbocca mit Parmaschinken

Für 4 Personen

2 Schalotten	1 Bund Basilikum	5 Tomaten
2 EL Olivenöl	200 g Tomatenstücke	Meersalz
300 g dünne Bandnudeln	200 ml Kalbsfond	20 Kirschtomaten
8 dünne Kalbsschnitzel à je 80 g	Pfeffer	16 Blätter Salbei
8 Scheiben Parmaschinken	1 EL Pflanzenöl	16 Champignons
2 EL Butter	2 Limetten	Blattpetersilie

Schalotten schälen und würfeln.

Basilikum abspülen, vorsichtig trocken schütteln. Die Blätter von zwei Stielen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Übrige Stiele abzupfen, Blätter zugedeckt beiseite stellen.

Die Tomaten waschen, trocken reiben, putzen und fein würfeln. 1 EL Tomatenwürfel zugedeckt beiseite stellen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel und Basilikumstreifen darin leicht andünsten.

Fein geschnittene Tomaten und Polpa-Tomaten dazu geben. Ca. 30 Minuten sacht köcheln lassen, sodass die Tomatenwürfel nicht zu sehr verkochen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Reichlich Salzwasser in einem Topf zugedeckt aufkochen.

Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Kalbsfond in einen Topf geben, erhitzen und leicht köcheln lassen.

Die Kirschtomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, in kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen und abziehen.

Die Kalbsschnitzel leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Salbei abbrausen, trocken schütten, abzupfen und auf dem Fleisch verteilen.

Schnitzel mit Parmaschinken umwickeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin von beiden Seiten kurz zartbraun anbraten. Im heißen Backofen 3-4 Minuten fertig garen.

Die Champignons putzen, evtl. anhängenden Sand abreiben. Pilze vierteln.

Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin andünsten. Mit Salz und Pfeffer sowie etwas Basilikum abschmecken.

Limetten dünn schälen, sodass die weiße Haut mit entfernt wird. Filets mit einem scharfen Messer zwischen den Trennhäuten ausschneiden.

Limettenfilets und zurückbehaltene Tomatenwürfel zum Kalbsfond geben.

Etwas Butter in einer großen Pfanne schmelzen.

Nudeln abgießen, gründlich abtropfen lassen und in der Butter schwenken.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen hacken.

Kirschtomaten und etwas Basilikum kurz vor dem Anrichten unter die Sauce mischen. Sauce mit Meersalz und etwas schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Kirschtomaten-Sauce darauf verteilen. Saltimbocca anlegen. Mit dem Limonen-Kalbsfond beträufeln und mit Champignons und übrigen frischen Kräutern garnieren.

Karlheinz Hauser am 10. April 2018

Saltimbocca mit Zitronen-Risotto

Für 4 Personen

Für die Strauchtomaten:

8 Strauchtomaten	Salz	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	100 ml Olivenöl
1 Prise Zucker	Pfeffer	

Für den Risotto:

1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	2 EL Olivenöl	150 g Risottoreis
100 ml trockener Weißwein	500 ml Geflügelbrühe	50 g Parmesan
2 Bio-Zitronen	50 g kalte Butter	50 g Ricotta
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch:

700 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer	
8 Blätter Salbei	100 g Parmaschinken, dünn	1 EL Sonnenblumenöl

Für die Tomaten den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tomaten kreuzförmig auf der Unterseite einritzen. In einem Topf Wasser aufkochen, salzen und die Tomaten 10 Sekunden darin blanchieren, bis sich die Haut leicht löst. Tomaten herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, das weiche Innere samt Samen entfernen und die Viertel auf ein Backblech legen.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Die Tomaten mit Kräutern und Knoblauch bestreuen, mit dem Olivenöl beträufeln, mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen und 1 Stunde im Ofen trocknen lassen.

In der Zwischenzeit für den Risotto Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln. Rosmarin und Thymian abbrausen und trocken schütteln.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin farblos andünsten. Rosmarin- und Thymianzweig zugeben.

Den Reis zugeben und anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen.

In der Zwischenzeit die Brühe in einem Topf aufkochen.

Nach und nach etwas heiße Brühe zum Reis gießen und unter Rühren einkochen lassen. Der Reis muss ca. 30 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Den Kalbsrücken in 8 Scheiben schneiden und mit einem Plattierisen auf 5 mm flach klopfen. Die Fleischscheiben mit wenig Salz und Pfeffer würzen, mit je einem Salbeiblatt versehen und je eine Scheibe Parmaschinken darauflegen und leicht andrücken.

Das Sonnenblumenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kalbsscheiben darin auf der Schinkenseite scharf anbraten, nach 1 Minute wenden und auf der anderen Seite fertig braten.

Kurz vor Ende der Garzeit vom Reis Zitronenschale hinzufügen und die Kräuterzweige entfernen.

Zum Schluss Butter unterrühren und den Parmesan unterheben. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto anrichten, die Schnitzel und Tomaten dazu reichen.

Ali Güngörmüs am 10. Juli 2017

Sanft geschmortes Kalb-Ragout mit getrüffelter Polenta

Für 4 Personen

Für das Ragout:

400 g Kalbsfleisch	2 Schalotten	2 St. Staudensellerie
Salz	Pfeffer	Öl
1 TL Tomatenmark	1 Tasse Sherry	200 ml Gemüsebrühe
200 ml passierte Tomaten	1 EL Rosinen	1 EL Mandelblättchen

Für die Polenta:

300 ml Geflügelbrühe	100 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Salz
100 g Maisgrieß	1 Thymianzweig	1 Knoblauchzehe
3 EL Parmesan	2 EL eingel. Trüffel	

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Schalotte schälen und würfeln, Staudensellerie ebenfalls würfeln. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen, Fleisch und Gemüse darin rundherum schön anbraten. Tomatenmark dazugeben und unterrühren. Kurz mitrösten. Mit Vin Santo, Gemüsebrühe und passierten Tomaten ablöschen. Mit dem Deckel verschließen und 2 Stunden sanft köcheln lassen. Alternativ das Fleisch im Bräter anbraten und alles bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 2 Stunden im Ofen schmoren. Die Rosinen in etwas Wasser einweichen und mit den Mandelblättchen unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem schweren Topf Geflügelbrühe und Sahne aufkochen. Die Hitzezufuhr reduzieren, das Salz dazugeben und unter ständigem Rühren nach und nach den Maisgrieß einrieseln lassen. Mit einem Deckel verschließen, die Hitzezufuhr noch weiter reduzieren und die Polenta 10 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich rühren. In der Zwischenzeit die Thymianblättchen vom Zweig streifen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und fein würfeln.

Thymian, Knoblauch, Parmesan und Trüffel unterrühren, den Topf vom Herd nehmen und Polenta mit geschlossenem Deckel weitere 10–15 Minuten ziehen lassen, gut durchrühren, mit Salz abschmecken und mit dem Ragout servieren.

Christian Henze am 09. Februar 2018

Sauerbraten vom Kalb-Filet mit Rote-Bete-Relish, Püree

Für zwei Personen

Für den Sauerbraten:

1 Kalbsfilet à 400 g	1 Zwiebel	300 ml roter Portwein
200 ml dunkler Kalbsfond	100 ml Balsamico	1 Gewürznelke
2 Lorbeerblätter	1 TL schwarze Pfefferkörner	1 TL Zucker
50 g Butter	Salz	

Für das Püree:

$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
2 EL Crème-fraîche	50 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
2 EL Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Rote-Bete-Relish:

300 g vorgegarte Rote Bete	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Granny Smith Apfel
1 EL grober Senf	1 EL mittelscharfer Senf	50 ml weißer Balsamico
2 EL Apfelessig	1 EL Chili-Würzsauce	1 EL Senfsaat
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Sauerbraten:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Diese mit Portwein, Kalbsfond, Balsamico, Nelke, Lorbeer, Pfeffer und Zucker in einem Topf auf ca. 60 Grad erwärmen. Kalbsfilets waschen, trockentupfen und halbieren, hineinlegen und ca. 15 Minuten pochieren. Das Fleisch abtropfen lassen, salzen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kross nachbraten. Marinade durch ein Sieb passieren und in einem Topf reduzieren lassen. Sauce mit etwas Butter abbinden und als Sauce zum Fleisch anrichten.

Für das Püree:

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Topf ca. 2 Minuten glasig anschwitzen. Sellerie schälen, würfeln und mit den Zwiebeln 1 Minute rösten. Fond angießen und den Topfinhalt mit etwas Zitronensaft, Butter, Muskat, Salz und Pfeffer mit einem Stabmixer cremig pürieren. Das Püree mit etwas Crème fraîche und etwas Zucker abschmecken.

Für das Rote-Bete-Relish:

Die Rote Bete in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit Apfelessig, Senf, Balsamico, Chili-Würzsauce und Senfsaat auffüllen und ca. 5 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Den Apfel schälen, in Würfel schneiden und mit der Roten Beete in den Topf geben. Das Relish noch mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Sauerbraten vom Kalbsfilet mit Rote-Bete-Relish und Blumenkohl- Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 03. März 2017

Scaloppine mit Salbei-Nudeln und geschmortem Kürbis

Für 4 Personen

Für den Kürbis:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	3 Stängel Salbei	3 Zweige Rosmarin
1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl	1 EL Balsamico
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker

Für die Nudeln:

2 Stängel Salbei	250 g Semola	1 Ei
Salz	80 ml Wasser	2 EL Butter

Für die Scaloppine:

600 g Kalbsoberschale	150 g Serranoschinken	50 g Butterschmalz
1 Knoblauchzehe	Salz, Pfeffer	1 Spritzer Zitronensaft

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis halbieren und entkernen. Dann die beiden Kürbishälften vierteln, so dass Kürbisschiffchen entstehen. Kürbisspalten in einen Schmortopf setzen.

Salbei und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Blätter bzw. Nadeln abzupfen und grob schneiden.

Knoblauch schälen, grob hacken und mit Öl, Balsamico, den gehackten Kräutern zu einer Marinade vermischen. Diese mit Salz, Pfeffer und Zucker würzig abschmecken. Die Marinade über die Kürbisspalten gießen, einen Backofen geeigneten Deckel auflegen und den Kürbis ca. 25 Minuten im heißen Ofen schmoren. Anschließend den Kürbis abkühlen lassen.

Für die Salbeinudeln den Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Das Ei, Salbei und 1 Prise Salz zugeben, etwas Wasser angießen und alles zu einem sehr festen Teig verkneten. Tipp: Zunächst etwas weniger Wasser nehmen und den Teig sehr fest ankneten, dann nach und nach weiteres Wasser unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig mit einer Nudelmaschine in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 2 cm breite Bandnudeln schneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Nudeln darin ca. 1 Minute kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in 8 Scheiben à ca. 75 g schneiden. Die Fleischscheiben ca. 5 mm dünn plattieren. Die abgekühlten Kürbisspalten aus dem Topf heben, den entstandenen Schmorfond in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Kürbisspalten mit jeweils einer Scheibe Schinken wickeln und auf ein Backblech setzen.

Den Backofen auf Oberhitze bzw. Grillfunktion stellen, die Kürbisspalten bei Oberhitze kurz erhitzen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Nudeln kurz darin warm schwenken.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen, eine ungeschälte Knoblauchzehe einlegen und die Fleischscheiben darin von beiden Seiten jeweils etwa 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Scaloppine, Nudeln und Kürbisspalten anrichten.

Rainer Klutsch am 04. August 2017

Schnitzel mit Bratkartoffeln und Speck

Für 4 Portionen

800 g Pellkartoffeln (vorgegart)	100 g durchw. Speck	2 kleine Zwiebeln
400 g braune Champignons	1 Bund glatte Petersilie	150 ml neutrales Pflanzenöl
150 ml Weißwein	4 Kalbsschnitzel (à 150 g)	3 Prisen Salz
3 Prisen Pfeffer	2 Eier	2 Handvoll Cornflakes
100 g Mehl	200 g Sahne	

Die Kartoffeln pellen und in nicht zu kleine oder dünne Stücke schneiden. Den Speck würfeln, eine beschichtete Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen. Die Pfanne vom Herd ziehen, die Speckwürfel herausnehmen und beiseitestellen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe vierteln oder achteln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und fein hacken.

Die Pfanne mit dem ausgelassenen Speckfett erhitzen und die Kartoffelstücke darin bei starker Hitze scharf und kross anbraten. Bei Bedarf etwas 12 EL Öl dazugeben. Die Hitze reduzieren. In einer zweiten Pfanne zwei EL Öl erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die Champignons dazugeben und bei starker Hitze kurz mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf ein Drittel der Menge einkochen.

Inzwischen die Schnitzel mit der flachen Seite des Fleischklopfers am besten zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen, salzen und pfeffern. Die Eier auf einem tiefen Teller verquirlen. Die Cornflakes mit den Händen grob zerdrücken und auf einen zweiten tiefen Teller geben. Auf einem dritten Teller das Mehl verteilen. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und schließlich in den Cornflakes wälzen. In heißem Fett anbraten.

Das Öl in einer dritten Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin schwimmend von beiden Seiten goldbraun ausbacken, dabei die Pfanne immer wieder rütteln und die Schnitzel mit dem heißen Fett übergießen. Den ausgelassenen Speck wieder zu den Kartoffeln in die Pfanne geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne zu den Champignons geben und cremig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterheben.

Die Schnitzel mit den Bratkartoffeln auf Tellern verteilen und mit den Rahmchampignons servieren.

Frank Rosin am 04. Dezember 2017

Sous vide gegartes Kalb-Filet mit Pfifferling-Schmarrn

Für zwei Personen

Für das Kalbsfilet:	400 g Kalbsfilet	1 Zehe Knoblauch
2 rote Zwiebel	1 Limette (Schale, Saft)	1 EL Dijon-Senf (mittelscharf)
1 Bund Thymian	8 Blätter Salbei	½ Bund Petersilie
1 EL schwarze Pfefferkörner	3 EL Olivenöl	Butter, Salz, Pfeffer
Für die Pfifferlinge:	200 g Pfifferlinge	1 Zehe Knoblauch
1 Schalotten	30 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer
Für den Teig:	2 Eier	100 ml Milch
120 g Mehl		
Für den Schmarrn:	Butterflocken	½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer	Für die Sauce:	100 g Preiselbeeren (mit Saft)
1 Orange (Schale)	100 g feste Butter	300 ml Kalbsfond
3 EL Teriyaki	Salz, Pfeffer	

Für das Kalbsfilet: Den Backofen auf 120 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Limettenschale abziehen, Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Salbei und Thymian abrausen und trockenwedeln. Limettenschale, Limettensaft, Olivenöl, 5 Blätter Salbei, ½ Bund Thymian und Pfefferkörner zu einer Marinade vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Salbei und Thymian zur Seite legen. Kalbsfilet waschen und trocken tupfen. Filet in der Marinade wenden, in einen Beutel legen, mit einem Strohhalme die Luft rausziehen und Beutel fest verschließen. Wasser in einen Topf auf 65 Grad im Ofen erwärmen und Filet darin 25 – 30 Minuten garen. Knoblauch und Zwiebel abziehen und klein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Zwiebel, restlichen Thymian und Salbei darin glasieren lassen. Filet aus der Tüte nehmen, mit Salz nachwürzen und in der Pfanne scharf anbraten. Herausnehmen und in Tranchen aufschneiden. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Filet mit Senf einreiben, in Petersilie wenden und ruhen lassen.

Für die Pfifferlinge: Den Backofen auf 180 ° C (Ober/ Unterhitze) vorheizen. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Pfifferlinge mit einer Pilzbürste putzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Pfifferlinge darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Teig: Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle formen, Milch hineingießen und klumpenfrei verrühren. Eier hinzugeben und vorsichtig unterrühren. Teig schaumig schlagen.

Für den Schmarrn: Den Schmarrn-Teig zu den Pfifferlingen in die Pfanne geben und im Backofen 20 Minuten garen. Pfifferling-Schmarrn aus dem Backofen nehmen. Schmarrn vorsichtig auseinanderheben und Butterflocken unterheben. Petersilie abrausen, trockenwedeln, feinhacken und über den Schmarrn geben. Salz und Pfeffer nachwürzen und nachbraten.

Für die Sauce: Die Orange waschen, trocken tupfen und Schale abziehen. Orangenschale mit Kalbsfond und Teriyaki in einen Topf geben und einkochen lassen. Preiselbeeren dazugeben und köcheln lassen. Butter unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbsfilet, Pfifferling Schmarrn und Preiselbeer-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 21. Juli 2017

Spargel mit Kalb-Kotelett und Orangen-Béarnaise

Für 4 Personen:

für den Spargel:

1-1 ½ kg weißer Spargel Salz, Zucker

Fleisch:

1 (3-4 cm dick) Kalbskotelett 1 EL Butterschmalz 2-3 EL Olivenöl

1 Zweig Rosmarin 2 Lorbeerblätter 1 Schalotte

1 junge Knolle Knoblauch flockiges Meersalz Pfeffer

Für den Spargel:

Den Spargel schälen und die angetrockneten Stielenden entfernen. Die Spargelstangen in drei bis vier Portionen teilen, bündeln und mit Küchengarn verschnüren. Nur soviel Wasser in einem Topf erhitzen, dass der Spargel knapp bedeckt ist. Das Kochwasser mit je einem Teelöffel Salz und Zucker würzen und den Spargel acht bis zehn Minuten garen. Immer mal ein Stück anschneiden und die Konsistenz testen.

Fleisch:

Das Kalbskotelett gegebenenfalls mit Küchengarn in Form binden. Das Fleisch sollte eine gleichmäßige Höhe haben und fest am Knochen sitzen. Olivenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen, dann das Kotelett von beiden Seiten gut anbraten, dann etwas salzen. Die Knoblauchknolle teilen, die Schalotte mit Haut vierteln und mit den Kräutern in die Pfanne zum Kotelett geben. Den Herd auf mittlere Hitze reduzieren und das Kotelett etwa 15 bis 20 Minuten langsam fertig garen. Dabei immer wieder wenden und mit dem Bratensaft begießen.

Die Kerntemperatur mit einem Fleischthermometer prüfen. Liegt sie zwischen 60 und 65 Grad, ist das Kotelett innen leicht rosa und schön saftig. Vor dem Servieren noch mit flockigem Meersalz und gemörsertem Pfeffer bestreuen.

Rainer Sass am 09. Mai 2015

Tafelspitz mit Bratwurst-Gröstl

Für 4 Portionen

1 ½ kg Tafelspitz 200 g Blutwurst 200 g Bratwurst

2 Schalotten 1 Apfel 1 Bund Zwiebellauch

1 Bund Rosmarin 0,3 L Rinderbrühe 100 g Meerrettich gerieben

100 ml Weißwein 200 ml Sahne

Tafelspitz abkochen wie im Vorspeisen-Rezept beschrieben. Die Brat- und Blutwurst in Scheiben schneiden, ohne Fett heiß in der Pfanne braten. In Streifen geschnittene Schalotten dazugeben und mit drei Teelöffeln Brühe ablöschen und fünf Minuten dünsten.

Schalotten würfeln, in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Brühe ablöschen und ca. auf ein Drittel einkochen lassen. Mit Sahne und Meerrettich je nach Geschmack verfeinern. Rosmarin und Apfelspalten kurz vor dem Anrichten dazugeben.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Tafelspitz mit Vichy-Karotten

Für 4 Portionen

1200 g Tafelspitz (Kalb)	1 Paket Suppengemüse	2 l Fleischbrühe
8 Zwiebeln	600 g Karotten	250 g Butter
$\frac{1}{2}$ l Vichy Wasser	Salz, Pfeffer	Zucker, Kümmel
5 Blätter Lorbeer, Liebstöckel	50 g Senf	$\frac{1}{2}$ l Rotwein
10 ml Essig	500 g neue Kartoffeln	

Das Suppengemüse in gleichgroße Stücke schneiden. Tafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst allein in einem Topf scharf anbraten. Darauf das Gemüse geben und ebenfalls etwas rösten. Alles mit Rotwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Das Gericht mit etwas Fleischbrühe auffüllen, Lorbeer- und Liebstöckelblätter dazugeben, dann ca. 2 Stunden unter geringer Wärmezufuhr garen lassen. Im Anschluss das Fleisch herausnehmen und den Fond sieben. Für die Soße werden nun wieder Zwiebeln kleingeschnitten und im Topf angeschmort. Mit Fleischfond ablöschen, Senf und Butter hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Die zuvor geschälten Karotten in gleichmäßige Scheiben schneiden und gemeinsam mit Zwiebeln glasig anschwitzen. Mit Vichy-Wasser ablöschen und bei geringer Hitze garen.

Während dessen die Kartoffeln zusammen mit etwas Kümmel in Wasser garen und anschließend halbieren. Am Schluss alles gemeinsam mit Soße, Fleisch und Gemüse anrichten und genießen.

Frank Rosin am 29. Juli 2014

Vitello Tonato spezial

Für 4 Personen

800 g Kalbsrücken	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	50 g Möhre	50 g Sellerie
50 g Lauch	Salz	

Für die Spezial-Soße:

300 g Thunfisch in Öl	300 g Mayonnaise	2 Limetten
1 Bund Basilikum	1 TL scharfer Senf	1 EL eingelegte Kapern
20 g Sardellenpaste	1 EL Weißwein	

Zum Garnieren:

Rauke	Friséesalat	einige Kirschtomaten
Basilikum	einige getr. Tomaten	einige Ölsardinen

außerdem:

Küchengar

Das Fleisch soll im Fond auskühlen. Den Kalbsrücken kalt abspülen, trocken tupfen, dann eventuell noch aufliegende Sehnen entfernen. Das Fleischstück mit Küchengar rund binden.

Zwiebel schälen und mit dem Lorbeerblatt und der Gewürznelke spicken.

Möhre, Sellerie und Lauch putzen bzw. schälen und würfeln.

In einem großen Topf reichlich Wasser, etwas Salz, die gespickte Zwiebel und das Gemüse aufkochen.

Kalbsrücken einlegen, die Temperatur reduzieren und das Fleisch bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten sacht garen (das Fleisch sollte innen noch rosa bleiben).

Fleisch im Fond erkalten lassen.

Thunfisch abtropfen lassen.

Thunfisch zerzupfen und mit der Mayonnaise in einen Mixer geben.

Die Limetten auspressen und den Saft mit in den Mixer geben.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und grob schneiden.

Senf, Kapern, Sardellenpaste, Basilikum und Weißwein zum Thunfisch geben und alles zu einer sämigen Sauce pürieren.

Den Kalbsrücken abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Fleischscheiben leicht überlappend auf Tellern anrichten.

Üppig mit der Thunfischsauce überziehen (nappieren).

Nach Belieben zusätzlich mit Rauke und Frisée Salat, Kirschtomaten, etwas Basilikum, getrockneten Tomaten und Ölsardinen garnieren.

Karlheinz Hauser am 10. Juli 2018

Vitello tonnato mit Papadam

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsstielkarrees à 160 g	1 TL Butter	4 Zweige Thymian
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Thunfisch-Creme:

$\frac{1}{2}$ Dose Thunfisch in Öl	1 $\frac{1}{2}$ eingelegte Anchovis	4 EL saure Sahne
1 TL Kapern	6 EL alter Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Zucker
$\frac{1}{4}$ TL Chiliwürzsauce	1 Zweig glatte Petersilie	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{4}$ TL Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für den Thunfisch:

1 Thunfischfilet à 100 g	$\frac{1}{2}$ Gurke	$\frac{1}{2}$ Limette, Abrieb
2 EL alter Weißweinessig	2 EL Olivenöl	Pfeffer

Für das Papadam:

2 Fladen Papadam	100 ml neutrales Pflanzenöl
------------------	-----------------------------

Für das Fleisch:

Den Ofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kalbskotelett waschen, trockentupfen und vom Knochen schneiden. Von beiden Seiten in einer beschichteten Pfanne etwa 3 Minuten scharf anbraten. Butter dazugeben, aufschäumen lassen und Thymian in die Pfanne geben. Dann das Kalbskotelett für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und in etwa 3 mm dicke Tranchen schneiden.

Für die Thunfisch-Creme:

Den Thunfisch mit Anchovis, saurer Sahne, Kapern, Weißweinessig, Zucker, Chiliwürzsauce und Cayennepfeffer in einem hohen Becher mit einem Stabmixer aufmixen. Mit 2 EL Wasser glattrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Petersilie und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Kräuter unter die Sauce ziehen.

Für den Thunfisch:

Den Thunfisch in etwa 3 mm dicke Tranchen aufschneiden und auf einer Platte auslegen. Mit Pfeffer und Limettenabrieb bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Gurke auf einem V-Hobel hauchdünn schneiden und auf einer Platte auslegen. Die Gurkenscheiben mit Weißweinessig beträufeln und etwa 4 Minuten marinieren.

Die Gurken- und Thunfischstreifen kurz vor dem Anrichten kräftig salzen.

Für das Papadam:

Die Papadam-Fladen in einer Pfanne mit reichlich Öl etwa 5 Sekunden hell ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Papadam in grobe Chips brechen.

Die Gurken und den Thunfisch aufrollen und landschaftlich auf einem Teller anrichten, mit einigen Tupfen Thunfischcreme und dem krossen Papadam garnieren und servieren.

Alexander Kumptner am 25. August 2017

Vitello Tonnato

Für 2 Personen

300 g Kalbsrücken	Meersalz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
2 Zitronen	2 Eigelbe	1 TL Meerrettichsenf
150 ml Sonnenblumenöl	Cayennepfeffer	80 g Bio-Thunfisch aus Dose
60 ml Weißwein	3 EL Kapern mit Saft	

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft:

160 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in heißem Olivenöl von beiden Seiten stark anbraten. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten fertig garen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Eine Zitrone mit einem Messer schälen, so dass keine weiße Haut mehr zu sehen ist und in hauchdünne Scheiben schneiden. Von der anderen Zitrone den Saft auspressen. Eigelbe mit Senf vermischen. Mit dem Schneebesen Sonnenblumen langsam dazu rühren, bis eine feste Mayonnaise entsteht. Diese mit Salz, einem Spritzer Zitronensaft und Cayennepfeffer abschmecken. Thunfisch, Weißwein, 1 EL Kapern und Kapernsaft mit der Mayonnaise in den Mixer geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf Tellern anrichten. Mit Meersalz bestreuen und etwas Thunfischsauce darüber geben. Den Rest der Sauce in einem Schälchen dazu reichen. Mit Zitronenscheiben und einigen Kapern dekorieren. Dazu Baguette und evtl. grünen Salat servieren.

Vincent Klink am 31. Juli 2014

Vitello Tonnato

Für 4 Portionen

400 g Unterschale vom Kalb	50 g Petersilienwurzel	80 g Thunfisch
2 EL Mayonnaise	1 EL Kapern	3 EL Öl
3 EL weißer Essig	300 ml Weißwein	1 Möhre
1 Frühlingszwiebel	1 Prise Salz und Pfeffer	

Das Fleisch rundherum gut salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne mit hohem Rand oder in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit lauwarmem Wasser übergießen, bis das Fleisch bedeckt ist. Das Gemüse waschen und im Ganzen dazugeben. Alles zum Kochen bringen und 10 Minuten bei starker Hitze garen. Danach abgedeckt eine Stunde ziehen lassen.

Den Thunfisch in einem Sieb abtropfen lassen und mit der Mayonnaise zusammen pürieren. Mit weißem Essig sowie Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen.

Das Fleisch aus dem Sud nehmen und auskühlen lassen. Danach mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden und fächerförmig auf einen großen Teller legen. Die Thunfischcreme darüberstreichen und mit den Kapern garnieren.

Frank Rosin am 23. Juli 2014

Weißer, grüner Spargel, Zitronen-Hollandaise, Kalb-Rücken

Für 4 Personen

500 g Kalbsrücken	Salz	1 EL Butterschmalz
3 Zweige Thymian	1 Lorbeerblatt	2 Schalotten
40 ml Weißwein	40 ml weißer Balsamico	5 weiße Pfefferkörner
1,5 kg weißer Spargel	Zucker	800 g grüner Spargel
250 g Butter	2 Zitronen, unbehandelt	3 Eigelb
4 Zweige Kerbel		

Den Backofen auf 110 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Kalbsrücken parieren, von allen Seiten salzen und in einer backofengeeigneten Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von allen Seiten rundherum anbraten, Thymianzweige und Lorbeerblatt mit in die Pfanne geben und alle im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen. Anschließend bei ausgeschaltetem Ofen und geöffneter Ofentür noch ca. 10 Minuten ruhen lassen. Schalotten schälen und fein schneiden. Weißwein, Essig, Pfefferkörner und Schalotten in einen Topf geben und die Flüssigkeit um mehr als die Hälfte einkochen lassen, dann die Reduktion durch ein Sieb passieren. Weißen Spargel schälen, die Enden abschneiden und in ein feuchtes Tuch wickeln. Die Schalen in einem Topf mit kaltem Wasser aufsetzen, dieses mit Salz und Zucker abschmecken. Die Schalen ca. 7 Minuten kochen lassen, dann den Sud passieren. Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarnd binden (dabei darauf achten, dass alle den gleichen Durchmesser haben, gegebenenfalls die Stangen längs halbieren), im Spargelsud ca. 10 Minuten weich kochen. Vom grünen Spargel das untere Drittel schälen, Spargelstangen portionsweise bündeln und mit Küchengarnd binden, mit in den Spargelsud geben und ca. 7 Minuten weich kochen. Die Butter schmelzen. Eine Zitrone heiß abspülen, abtrocknen und die Schale abreiben, Zitronensaft auspressen. Die zweite Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfleets herauslösen. Eigelbe mit der Weißwein-Reduktion in einen Schlagkessel geben und über einem heißen Wasserbad zu einer cremigen Masse rühren und den Kessel vom Wasserbad nehmen. Soviel flüssige Butter (die ungefähr die gleiche Temperatur, wie die Eimasse haben sollte) langsam mit einem Schneebesen in die Eimasse einrühren bis die Sauce Hollandaise eine dickflüssige Konsistenz hat. Mit Zitronenschale, Zitronensaft und Salz abschmecken. Kerbel abspülen und trocken schütteln. Den Kalbsrücken in dünne Scheibe aufschneiden und mit dem Spargel anrichten. Sauce Hollandaise an den Spargel angießen, mit Zitronenfilets und Kerbel dekorieren.

Jacqueline Amirfallah am 07. Mai 2014

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Kalb-Schnitzel à 120 g	150 g Semmelbrösel	50 g Mehl
2 Eier	2 EL geschlagene Sahne	1 Zitrone
2 EL neutrales Pflanzenöl	200 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

600 g festk. Kartoffeln	3 Schalotten	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
60 g durchw. Speck	1 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Salatgurke	3 EL Weißweinessig	1 $\frac{1}{2}$ TL Zucker
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 EL Rapskernöl	1 rote Chilischote
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gründlich waschen, vierteln und in einem Topf 15 Minuten weich garen. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Die Petersilie abbrausen und trockenweldeln. Die Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Den Speck fein würfeln.

Für die Kalbsschnitzel diese waschen, trockentupfen und mit etwas Öl zwischen zwei Klarsichtfolien geben. Mit einem Fleischklopfer dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und die geschlagene Sahne mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Kartoffeln aus dem Topf nehmen, leicht auskühlen lassen und schälen. Die Kartoffeln in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden.

Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

Das Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Die Speckwürfel zugeben, unter regelmäßigem Schwenken der Pfanne anbräunen. Wenn der Speck goldbraun ist, die Schalotten zugeben und zwei bis drei Minuten mit braten lassen. Die kalte Butter in die Pfanne geben und die Bratkartoffeln damit glasieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gehackte Petersilie unterschwenken.

Für den Salat die Gurke waschen, schälen und dünn hobeln. Mit etwas Salz kurz durchkneten und drei Minuten ziehen lassen. Dill abbrausen, trocknen und fein hacken. Das entstandene Gurkenwasser abgießen und die Gurken mit Essig, Zucker und Rapskernöl marinieren. Mit etwas Pfeffer würzen und den Dill untermischen. Bei Bedarf mit Chili würzen.

In einer weiteren Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel von beiden Seiten circa zwei Minuten goldgelb ausbacken. Die Schnitzel sollten im heißen Butterschmalz schwimmen. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat auf Tellern anrichten, mit je einer Zitronenspalte garnieren und servieren.

Johann Lafer am 09. November 2016

Wiener Schnitzel mit Butter-Möhren

Für 4 Personen

5 Kartoffeln, festk.	Salz	4 Kalbsschnitzel
5 Eier	1 Bund glatte Petersilie	Pfeffer
350 g Butterschmalz	300 g altbackenes Weizenbrot	50 g Mehl
5 große Möhren	1 Knoblauchzehe	80 g Butter
2 Prisen Zucker	1 Zitrone	

Kartoffeln unter fließendem Wasser abbrüsten, in leicht gesalzenem Wasser garen.

Die Kalbsschnitzel trocken tupfen, mit einem aufgeschnittenem Gefrierbeutel belegen und mit einem Plattiereisen gleichmäßig etwa 3-4 mm dünn plattieren.

Schnitzel nebeneinander auf ein sauberes Geschirrtuch legen und fest einrollen. Schnitzelrolle in den Kühlschrank legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen 3 Eier etwa 8 Minuten kochen.

Eier kalt abschrecken und schälen.

Kartoffeln abgießen, kurz kalt abschrecken und schälen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen (Umluft: 180 Grad/Gasheerd: Stufe 3).

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Kartoffeln und Eier in dünne Scheiben schneiden und mit der fein geschnittenen Petersilie in eine Auflaufform schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwa 1/4 vom Butterschmalz erwärmen und über Kartoffeln und Ei träufeln.

Kartoffel-Mischung im heißen Backofen gratinieren, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Brot in einem Mixer sehr fein zerkleinern. Brotbrösel in ein feines Sieb geben und auf einen flachen Teller sieben (sollte fast sehr fein sein).

Mehl auf einem großen flachen Teller geben.

Übrige Eier auf einem großen flachen Teller verquirlen.

Möhren putzen, schälen und grob reiben.

Knoblauch abziehen und halbieren. Butter und Knoblauch in einen Topf geben und aufschäumen lassen.

Möhren und Zucker zugeben und untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhren zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

Die aufgerollten Schnitzel wieder auspacken, mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Dazu die Schnitzel zunächst einzeln, ohne Druck, im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Dann durch das Ei ziehen, abtropfen lassen. Fleischscheiben zum Schluss in den Bröseln wenden.

Zum Braten restliches Butterschmalz in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Mit einem Holzlöffelstiel die Fetttemperatur prüfen. Stiel ins heiße Butterschmalz halten. Bilden sich am Holz kleine Blasen, ist das Fett heiß genug.

Die Schnitzel ins heiße Butterschmalz geben und durch Schwenken der Pfanne die Oberseite des Schnitzels mit heißem Butterschmalz überschwemmen. Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in Spalten schneiden

Schnitzel, kandierte Möhren und gratinierte Kartoffelscheiben anrichten. Zitronenspalten dazu reichen.

Rainer Klutsch am 27. April 2018

Wiener Schnitzel mit Garten-Salat

Für 4 Personen

2 Zweige Liebstöckel	1/2 Bund glatte Petersilie	4 EL Olivenöl
2 EL Weißweinessig	50 g scharfer Senf	Salz
Pfeffer	Zucker	1 Kopfsalat
4 Scheiben Toastbrot	600 g Kalbfleisch	2 Eier
3 EL Mehl	4 EL Butterschmalz	1 EL Butter
50 g saure Sahne	1 Bio-Zitrone	4 Sardellenfilets (Glas)
1 EL feine Kapern (Glas)		

Liebstöckel und Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Öl, Essig und 1 TL Senf in einen Mixer geben. Die Kräuterblätter zugeben und alles kurz pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Schnitzel das Toastbrot im Cutter/Mixer zu Bröseln zerkleinern.

Fleisch trocken tupfen. Oberschale entgegen der Faser in 4 gleichmäßige Scheiben schneiden. Fleischscheiben auf einer Arbeitsfläche auslegen. Jeweils einen Gefrierbeutel auf die Scheiben legen und das Fleisch sacht hauchdünn plattieren.

Eier auf einem großen Teller verquirlen. Semmelbrösel auf einen weiteren Teller geben.

Schnitzelscheiben salzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl sacht abklopfen. Schnitzel zunächst durch das verquirlte Ei ziehen, etwas abtropfen lassen. Dann in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin portionsweise von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Ende der Bratzeit Butter zugeben und alles durchschwenken.

Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Saure Sahne und restlichen Senf verrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Zitrone gründlich heiß waschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Zitronenscheiben mit je 1 Sardelle und Kapern belegen.

Kopfsalat mit der Vinaigrette mischen.

Schnitzel und Zitronenscheiben auf Tellern anrichten. Senf-Dip und grünen Salat dazu reichen.

Vincent Klink am 31. August 2017

Wiener Schnitzel mit Pommes frites

Für 4 Personen

4 große Kartoffeln	Meersalz	4 Kopfsalatherzen
2 Bio-Zitronen	1 Knoblauchzehe	150 g Vollmilchjoghurt
50 ml Milch	1 EL grober Senf	1 Bund Petersilie
4 Sardellen	12 Kapern	4 Kalbsschnitzel à 180 g
Pfeffer	2-3 EL Mehl	1-2 Eier
ca. 100 g Paniermehl	ca. 4 EL Butterschmalz	ca. 500 g Frittierfett

Die Kartoffeln schälen, in 20 gleich große Stücke schneiden (ca. 1,5 cm dick und 6 cm lang), in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, in Eiswasser abschrecken und trocken tupfen. Die Kopfsalatherzen, vierteln, waschen und gut abtropfen lassen, dann den Strunk entfernen. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen. Von einer Zitrone die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Knoblauch schälen und fein zerreiben. Joghurt mit Milch, Senf, Knoblauch, Zitronenschale und -saft zu einem Dressing vermischen. Kurz vor dem Servieren das Dressing über die Kopfsalatherzen verteilen. Für die Garnitur die Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die übrige Zitrone mit einem Messer schälen und 4 schöne Scheiben abschneiden. Jeweils eine gedrehte Sardelle darauflegen und in die Sardelle 3 Kapern geben. Die Schnitzel mit einem Plattierisen dünn zwischen 2 Folien (oder Gefrierbeutel) klopfen. Fleischscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden, durchsverquirlte Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Die Panade nicht stark andrücken, da sonst der Soufflé-Effekt beim Ausbacken nicht stattfindet. Die Schnitzel am besten einzeln in einer Pfanne in reichlich Butterschmalz bei mittlerer Hitze goldgelb backen und dabei die Pfanne immer schieben und ziehen, sodass das heiße Butterschmalz wie Wellen über das Schnitzel gleitet und schön souffliert. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Blanchierte Kartoffelstreifen in der auf 130 Grad vorgeheizten Fritteuse 4 Minuten lang vorgaren, herausnehmen, auf Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Anschließend die Pommes frites in der auf 180 Grad vorgeheizten Fritteuse kross und goldgelb frittieren, mit Salz würzen und servieren. Petersilienblättchen in heißem Fett frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Schnitzel auf einen Teller legen und auf das Schnitzel die Zitrone mit der Sardelle und Kapern geben. Neben das Schnitzel als Dekoration die frittierte Petersilie legen. Pommes frites und Salat dazu anrichten und servieren.

Frank Buchholz am 09. Februar 2015

Wiener Schnitzel mit steirischem Kartoffel-Gurken-Salat

Für 4 Personen

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

800 g festk. Salatkartoffeln	1 TL Salz	1 TL Kümmel
3 Schalotten	75 g Frühstücksbacon	1 Salatgurke
2 EL Rapsöl	250 ml Fleischbrühe	30 ml Balsamico bianco
1 EL Senf	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Schnitzel:

4 Kalb-Schnitzel à ca. 160 g	Öl	50 g Sahne
2 Eier	100 g Mehl	250 g feine Semmelbrösel
leicht gebräunt	200 g Butterschmalz	1 Zitrone
4 Kapern	4 Sardellen	1 Zweig Petersilie
4 EL Kürbiskernöl	2 EL Kürbiskerne	

Für den Kartoffel-Gurken-Salat:

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedecken.

Das Salz und den Kümmel zugeben und die Kartoffeln etwa 20 Minuten garen. Anschließend abgießen, kalt abschrecken und pellen. In dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Gurke waschen, schälen und längs halbieren. Das Kerngehäuse mithilfe eines Esslöffels auskratzen. Die Hälften in 1 cm breite Streifen schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Schalotten schälen und würfeln. Den Frühstücksbacon würfeln und in einer Pfanne ohne Fettzugabe auslassen. Sobald der Bacon goldbraun ist, das Rapsöl und die Schalotten mit in die Pfanne geben und anschwitzen. Unter die Kartoffeln mengen.

Die Brühe, den Balsamico und den Senf in eine Pfanne geben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die heiße Brühe über die Kartoffeln gießen und unterheben. Den Salat beiseite stellen und durchziehen lassen.

Je nach Geschmack mit Kümmel würzen.

Für die Schnitzel:

Die Kalbsschnitzel zwischen zwei geölten Klarsichtfolien dünn ausklopfen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne in einer Schale halbsteif schlagen. Die Eier, etwas Salz und Pfeffer zugeben und mithilfe einer Gabel verquirlen. Das Mehl vorsichtig über die Schnitzel sieben. Durch das Ei ziehen, abtropfen lassen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Schnitzel nacheinander schwimmend von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Während des Bratens die Pfanne schwenken. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Kürbiskernöl zum Kartoffelsalat geben, unterheben und gegebenenfalls nochmal abschmecken. Die Zitrone in Scheiben schneiden und mit je einer um eine Kaper verschlungenen Sardelle und einem Blatt Petersilie belegen. Die Schnitzel mit den Zitronenscheiben anrichten und den Kartoffel-Gurken-Salat dazu servieren.

Nach Belieben mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen.

Johann Lafer am 28. April 2018

Wiener Schnitzel, Kürbis-Bratkartoffeln, Gurken-Salat

Für vier Portionen

Für die Kürbis-Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln	300 g Hokkaidokürbis	3 Schalotten
60 g durchw. Speck	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Butterschmalz
50 g Butter	Salz, Pfeffer	

Für die Wiener Schnitzel:

4 Kalb-Schnitzel, à ca. 120 g	2 Eier	2 EL geschlagene Sahne
50 g Mehl	150 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
Öl, Salz, Pfeffer		

Für den Gurkensalat:

1 rote Zwiebel	1 Salatgurke	2 EL Weißweinessig
2 EL Kürbiskernöl	3 Stiele Dill	2 EL Kürbiskerne
Zucker, Salz		

Für die Kürbis-Bratkartoffeln die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf, knapp mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel 20 Minuten weich garen. Anschließend abgießen, kurz abkühlen lassen und pellen. Kartoffeln nach Belieben halbieren oder in Stücke schneiden. Danach den Kürbis waschen und entkernen. Das Kürbisfleisch erst in Scheiben, anschließend in Stücke schneiden. Schalotten schälen und würfeln. Speck klein würfeln. Petersilie abbrausen und fein schneiden. Butterschmalz in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen. Kartoffeln und Kürbis darin goldbraun anbraten. Speck zugeben und so lange mitbraten, bis er schön kross ist. Schalotten und die Butter zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere zwei bis drei Minuten braten lassen. Petersilie kurz vor dem Servieren unterschwenken. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien, welche vorher leicht mit etwas Öl eingerieben wurden, dünn ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier und die halbsteif geschlagene Sahne mit Hilfe einer Gabel in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Die Schnitzel in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel schwimmend von beiden Seiten goldgelb ausbacken, dabei die Pfanne schwenken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Steirischen Gurkensalat die rote Zwiebel schälen und würfeln. Die Gurke ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit etwas Salz kneten. Fünf Minuten ziehen lassen und das entstandene Wasser abgießen. Die Gurken und Zwiebeln mit dem Weißweinessig, Kürbiskernöl, etwas Zucker und dem gehackten Dill abschmecken. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und über den Salat streuen. Zum Anrichten die Kürbis-Bratkartoffeln auf einer Platte verteilen. Die Schnitzel darauf legen und den Salat dazu servieren.

Johann Lafer am 06. Dezember 2014

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für das Geschnetzelte:

300 g Kalbfleisch	1 Zwiebel	150 g braune Champignons
25 g Butterschmalz	10 g Mehl	75 ml Weißwein
100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz
Pfeffer		

Für die Rösti:

500 g festk. Kartoffeln	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
feines Salz	Pfeffer	

Für das Geschnetzelte die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Champignons säubern und die Stiele kürzen. Die Pilze fein schneiden. Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel und Champignons in derselben Pfanne in etwas Butterschmalz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch zugeben und drei Minuten köcheln lassen. Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln und die Blätter hacken. Petersilie unter das Geschnetzelte rühren und zum Rösti servieren.

Für das Rösti die Kartoffeln gründlich waschen, in eine großen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Einen halben Teelöffel Salz zugeben, nicht zu weich kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Kartoffeln pellen und grob raspeln. Mit etwas Salz mischen und in zwei Portionen teilen.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einer Pfanne erhitzen. Eine Portion Kartoffelraspel hineingeben und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die Kartoffelmasse mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Mit einem entsprechend großen Teller, der genau in die Pfanne passt, beschweren. Die Rösti bei mittlerer Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Dann die Rösti mithilfe eines Geschirrtuchs samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten, dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben. Im Backofen bei 60 Grad warmstellen. Mit der übrigen Kartoffelmasse eine zweite Rösti in Butterschmalz braten.

Zürcher Geschnetzeltes mit Kartoffelrösti auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2016

Zürcher Geschnnetzelttes, Kartoffel-Rösti, Mango-Salat

Für zwei Personen

Für das Geschnnetzeltte:

300 g Kalbfleisch (Nuss)	1 Schalotte	150 g braune Champignons
10 g Mehl	75 ml Weißwein	100 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie	1 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Rösti:

400 g festk. Kartoffeln	1 EL Butter	1 EL Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Kichererbsen	75 g Babyspinat	1 kleine Flugmango
1 Schalotte	1 EL Olivenöl	1 EL Rosinen
1 TL flüssiger Honig	2 EL Weißweinessig	2 EL Traubenkernöl
½ TL Garam Masala	1 TL schwarzer, weißer Sesam	Salz, Pfeffer

Für das Geschnnetzeltte:

Die Schalotte abziehen und kleinwürfeln. Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Das Kalbfleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden. Eine ausreichend große Pfanne erhitzen und das Rapsöl hineingeben. Das Fleisch darin von allen Seiten scharf anbraten. Das Mehl darüber streuen und kurz anrösten. Die Fleischstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Schalotten-Würfel und Champignon-Scheiben in der Pfanne anbraten und anschwitzen. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne dazu gießen und mit dem Weißwein verrühren. Das Fleisch zugeben und 3 Minuten köcheln lassen. Das Geschnnetzeltte mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter hacken. Petersilie unter das Geschnnetzeltte rühren.

Für die Rösti:

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Mit einem Küchentuch ausdrücken. Mit ½ TL Salz und etwas Pfeffer mischen. Feuchtigkeit ausdrücken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelraspel hineingeben und unter Rühren braten, bis sie leicht gebräunt sind. Dann die Kartoffelmasse mit einem Pfannenwender zu einem Kuchen zusammenschieben. Mit einem entsprechend großen Teller, der genau in die Pfanne passt, beschweren. Die Rösti bei milder Hitze auf der Unterseite goldbraun braten. Dann die Rösti mithilfe eines Geschirrtuchs samt Teller stürzen und mit der hellen Seite wieder in die Pfanne gleiten lassen. (Vorsicht, der Teller ist heiß!) Die zweite Seite ebenfalls goldbraun braten. Dabei die Butter in kleinen Flöckchen vom Rand dazugeben.

Für den Salat:

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kichererbsen mit 1 EL Olivenöl und dem Garam Masala in einer ofenfesten Schale mischen und leicht salzen. Im vorgeheizten Backofen etwa 15 Minuten backen. Inzwischen die Mango schälen. Das Fruchtfleisch links und rechts vom Kern schneiden und kleinwürfeln. Die Schalotte abziehen und in Ringe schneiden. Die Mango, die Schalotte, die Rosinen, den Honig, den Weißweinessig und das Traubenkernöl in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Den Spinat waschen, trocken-schleudern und in eine Schüssel geben. Mit dem Mango-Dressing mischen. Den Spinatsalat auf Tellern anrichten und mit den Kichererbsen und dem Sesam bestreuen.

Johann Lafer am 11. Oktober 2017

Züricher Geschnetzeltes mit Champignons

Zutaten: Für 4 Personen

200 g kleine Champignons	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1/2 kleine Bio-Zitrone	2 EL Butterschmalz	700 g Kalbsgeschnetzeltes
50 ml Sherry	1/4 l Kalbsfond	150 g Sahne
1 EL scharfer Senf	Salz	weißer Pfeffer
1 EL Petersilie, gehackt		

Die Pilze mit einem feuchten Küchenpapier abwischen, die Stielenden abschneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln, den Knoblauch nur leicht andrücken, nicht schälen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, 1 TL Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen.

Das Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen und heiß werden lassen. Das Fleisch darin portionsweise bei mittlerer bis starker Hitze jeweils gut 1 Minute anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebel, Pilze und den Knoblauch in die Pfanne geben und kurz andünsten. Mit dem Sherry oder Cognac ablöschen und einkochen lassen. Fond aufgießen, Sahne unterrühren und alles kräftig aufkochen.

Mit Zitronenschale und -saft, Salz und Pfeffer würzen, den Knoblauch entfernen. Fleisch und Petersilie untermischen und heiß werden lassen. Das Geschnetzelte mit dem Röstli servieren.

Christian Henze am 23. Februar 2018

Züricher Geschnetzeltes mit Spätzle

Für 4 Personen

Für die Spätzle:

500 g Mehl	6 Eier	Salz
100 ml Milch	1 EL Butter	

Für das Geschnetzelte:

400 g braune Champignons	4 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie
700 g Kalbsrücken	Meersalz, Pfeffer	1/2 TL Paprikapulver
ca. 2 EL Pflanzenöl	100 ml Weißwein	150 ml Kalbsjus
150 ml Sahne	Speisestärke	100 g Crème fraîche

Für die Schmelze:

30 g Butter	30 g Weißbrotbrösel	Meersalz
-------------	---------------------	----------

Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel sieben, Eier einschlagen und 1 TL Salz zugeben, mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig schlagen, bis dieser Blasen bildet. Ist der Teig zu fest noch etwas Milch unterschlagen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch eine Presse oder durch schaben von einem Spätzlebrett in das wallend kochende Wasser geben. Einmal aufkochen lassen, die Spätzle mit einem Schaumlöffel herausnehmen und sofort in kaltes Wasser geben. Anschließend gut abtropfen lassen.

Für das Geschnetzelte Schalotten schälen, in feine Streifen schneiden. Champignons putzen und vierteln. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Kalbsrücken halbieren und quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen und nach und nach in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Champignons in der gleichen Pfanne anbraten, Schalotten zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen. Kalbsjus und Sahne zufügen, um ein Drittel einkochen und die Sauce eventuell mit etwas Stärke binden. Das Fleisch in die Sauce geben, erhitzen und nochmals abschmecken. Die Crème fraîche mit Salz sowie Pfeffer würzen und für das Anrichten reservieren. Für die Schmelze Butter in einem Topf flüssig werden lassen, Weißbrotbrösel zugeben und leicht bräunlich braten. Mit etwas Salz würzen.

Zum Servieren die Spätzle in einer Pfanne mit flüssiger Butter erwärmen.

Das Geschnetzelte auf Teller verteilen, Spätzle daneben anrichten und etwas von der Schmelze über die Spätzle geben. Reservierte Crème fraîche auf das Geschnetzelte geben und mit Petersilie bestreut servieren.

Frank Buchholz am 07. Dezember 2015

Index

- Artischocke, 64
- Bäckchen, 17–20
- Blumenkohl, 83
- Bohnen, 34
- Brät, 16, 22, 39, 92, 100
- Braten, 23, 24, 61, 105
- Bratkartoffeln, 70, 107, 115, 120
- Brokkoli, 42
- Brust, 3, 28, 29, 45
- Chicoree, 50
- Cordon-bleu, 4–7
- Erbsen, 8, 20, 56, 64, 82, 122
- Filet, 1, 7, 16, 26, 28–34, 36–39, 41, 43, 51, 54, 66, 68, 76, 77, 84, 85, 90, 97, 98, 105, 108, 112, 117
- Fleisch, 2, 4, 8, 15, 50, 55, 61, 75, 78, 85–87, 104, 110, 117, 119, 121, 122
- Geschnetzeltes, 43, 66, 121–124
- Grünkohl, 64
- Gulasch, 45, 67
- Gurke, 1, 10, 22, 44, 112, 115, 119, 120
- Haxe, 79, 83, 92, 93
- Kürbis, 68, 106, 119, 120
- Knödel, 19, 27, 61, 100
- Kohlrabi, 9, 26, 39, 45, 60
- Kotelett, 11, 12, 48, 49, 91, 109
- Kraut, 61
- Lauch, 69, 76, 109, 111
- Linsen, 5
- Möhren, 1, 3, 8, 11, 18–20, 24, 28, 34, 42, 59, 63, 65, 67, 69, 73, 79, 91, 97, 110, 111, 113, 116
- Mangold, 87, 99
- Medaillon, 51, 52, 54
- Nudeln, 15, 28, 29, 45, 60, 65, 68, 89, 94, 95, 101, 102, 106
- Pak-Choi, 1
- Paprika, 1, 36, 92
- Pastinaken, 43
- Piccata, 94, 95
- Pilze, 1, 2, 8, 16, 18, 19, 24, 26, 27, 29, 31, 32, 39, 41, 44–46, 53, 57, 61, 67, 68, 70, 75, 80, 88, 90, 97, 98, 102, 107, 108, 121–124
- Pizza, 96
- Polenta, 13, 21, 36, 50, 79, 104
- Röllchen, 9, 30, 31, 53–56
- Rösti, 7, 44, 121, 122
- Rüben, 7, 30
- Rücken, 9, 44, 46, 57–61, 63, 64, 72–74, 80, 81, 88, 89, 103, 111, 113, 114, 124
- Radieschen, 1, 12, 44
- Ragout, 2, 14, 15, 27, 64, 65, 78, 89, 104
- Ravioli, 20
- Reis, 24, 37, 38, 52, 73, 92, 103
- Rettich, 33, 77, 82, 86, 109, 113
- Rosenkohl, 7, 52
- Rote-Bete, 33, 51, 77, 82, 105
- Roulade, 13, 14, 46, 47, 68, 69
- Rucola, 80, 86, 96
- Saltimbocca, 102, 103
- Sauerampfer, 76
- Schnitzel, 4–6, 10, 13, 16, 22, 69, 70, 84, 86, 87, 94, 101, 102, 106, 107
- Schoten, 1, 34, 48, 91, 92
- Schwarzwurzeln, 11
- Sellerie, 3, 8, 11, 18–20, 24, 41, 42, 59, 64, 69, 79, 92, 104, 105, 111
- sonstige, 71
- Spargel, 30, 31, 44, 51, 63, 67, 72, 81, 88, 90, 91, 109, 114
- Spinat, 25, 38, 39, 46, 47, 55, 70, 87, 122
- Steak, 26, 63, 64, 72–74, 80, 81, 95
- Steckrübe, 7, 30
- Tafelspitz, 3, 75, 82, 109, 110
- Teig-Taschen, 20

Vitello, 111–113

Wiener-Schnitzel, 115–120

Wirsing, 17, 19

Zucchini, 5, 28, 74