

Frisch gekocht
Mittwoch, 5. Oktober 2016



Rezept von Jaqueline Pfeiffer

Kalbsbutterschnitzel mit Selleriepüree und Sellerie-Bruch



3 Stunden/ aufwendig

Zutaten für 4 Personen

720 g Kalbsnuss (mit dem Messer in feinste Würfel geschnitten), 4 Eidotter, 1 Schuss flüssiges Schlagobers, 3 EL Brösel; 2 Sellerieknollen (ca. 700 g, gewaschen), ev. etwas Milch, 150 g Butter; 1 Stange Sellerie, Olivenöl zum Marinieren, 150 ml Kalbsjus, Olivenöl und Butter zum Braten, Salz.

Zubereitung

Beide Sellerieknollen im Backrohr (Umluft, 170 °C) 2 bis 3 Stunden schmoren. Anschließend schälen und mit einem Küchenmesser gleich große Stücke herausbrechen (2-3 pro Portion). Den verbliebenen Sellerie mit einem Stabmixer und der Butter zu einem Püree mixen. Falls nötig, mit etwas heißer Milch auf Konsistenz bringen.

Das Kalbfleisch in einer Schüssel mit den Eidottern vermengen, mit Salz würzen. Schlagobers zugeben und zu einer homogenen, lockeren Masse verrühren. 4 gleich große Laibchen formen und diese mit Brösel bestreuen.

Den Stangensellerie mit dem Gemüseschäler zuerst schälen, dann klein schneiden. Die Kalbsbutterschnitzel in einer Pfanne mit viel Butter und Olivenöl braten (pro Seite 2-3 Minuten).

Den Kalbsjus erwärmen. Das Selleriepüree aufwärmen.

Sellerie-Bruch in einer Pfanne mit 1 EL Butter erwärmen und salzen.

Den Stangen-Sellerie mit Salz und Olivenöl marinieren.

Kalbsbutterschnitzel auf Tellern mit dem Kalbsjus, Selleriepüree, Sellerie-Bruch und mariniertem Stangensellerie anrichten.

Tipp: Locker und flaumig bleibt das Butterschnitzel, wenn es nicht zur Gänze durchgebraten wird. Außerdem vermeiden Sie dadurch ein mögliches Zerfallen.

Für einen Natursaft das Butterschnitzel nach dem braten einige Minuten rasten lassen. Den dabei austretenden Fleischsaft mit Butterflocken rasch verrühren und salzen.