

Frisch gekocht
Mittwoch, 25.05.2016



Rezept von Richard Rauch

Kalbsbutterschnitzel mit knusprigen Zwiebelringen und Erdäpfelpüree

25 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g faschiertes Kalbsfleisch, 1-2 Semmeln (1-2 Tage alt), 1 Ei, 100 g Milch, 100 g Schlagobers, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Petersilie (fein geschnitten), 3 EL Butter.
Für die knusprigen Zwiebelringe: 1 Zwiebel (in feine Ringe geschnitten), griffiges Mehl, Meersalz, Butterschmalz, Sonnenblumenöl.

Für das Erdäpfelpüree: 400 g mehliges Erdäpfel (geschält und gekocht), ca. 100 g Butter, ca. 100 ml Obers, Salz, Muskatnuss.

Außerdem: 100 ml Kalbsjus.

Zubereitung

Die Semmeln in feine Würfel schneiden und in lauwarmer Milch einweichen. Faschiertes mit Semmeln, Ei, Obers, Petersilie vermengen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss kräftig würzen. Zu ovalen Laibchen formen und in Butter beidseitig langsam braun braten. Aus der Pfanne heben und ein paar Minuten warm stellen.

Die Zwiebelringe mit Mehl bestreuen und in Butterschmalz und Sonnenblumenöl bei ca. 160 °C goldbraun backen. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Meersalz würzen. Für das Püree Butter und lauwarmes Obers vermengen und mit Salz und Muskatnuss würzen. Über die noch heißen (gepressten) Erdäpfel gießen und mit einem Schneebesen verrühren. Wenn Sie das Püree noch feiner haben möchten, können sie es noch einmal durch eine Erdäpfelpresse drücken.

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und knusprigen Zwiebelringen auf Tellern anrichten. Wenn vorhanden mit etwas Kalbsjus umgossen servieren.