

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 18. November 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

### **Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und gebratenen Gnocchetti**



**30 Minuten/ aufwendig**

---

#### **Zutaten für 4 Personen**

600 g Kalbsrücken, Salz, Pfeffer, Öl und Butter zum Braten, 350 g Pilze (Champignons, Kräuterseitlinge; küchenfertig geputzt), 1 weiße Zwiebel (gehackt), 1 Schuss Weißwein, 250 g gekochte Kartoffeln (mehlige Sorte), 1 Eidotter, 1 Ei, 20 g zerlassene Butter, 1 EL Maisstärke, Muskatnuss, 250 ml Obers, 8 Minikarotten

#### **Zubereitung**

Die Pilze in Scheiben schneiden und in aufgeschäumter Butter anrösten. Die gehackte Zwiebel zugeben, kurz mitrösten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Obers aufgießen, aufkochen und beiseite stellen.

Den Kalbsrücken in gleich große Scheiben schneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in brauner Butter zu einem rosa Fleischkern braten. In die Pilzsauce legen und ziehen lassen (nicht kochen!).

Die noch heißen Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit dem Eidotter, dem Ei, der zerlassenen Butter sowie der Maisstärke verkneten, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen. Eine Rolle formen und gleichmäßige Gnocchetti abstechen. Diese in Salzwasser kochen, danach abseihen und abtropfen lassen. Die Gnocchetti vor dem Servieren in einem Öl-Butter-Gemisch braten.

Die Minikarotten schälen und in Salzwasser kochen. Kalt abschrecken und die Haut mit einem Küchentuch abreiben.

Das Kalbsgeschnetzelte mit den Gnocchetti und den Karotten auf Tellern anrichten. Die restlichen Steinpilze mit einem Trüffelhobel darüber reiben.