

Kalbsbutterschnitzel Selleriestampf & Gremolata



Kalbsbutterschnitzel

ZUTATEN

Schnitzel:

- 4 Scheiben Toastbrot
- 100 ml Obers
- 1 kg Kalbsfleisch faschiert
- Salz, Pfeffer, Majoran
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Zwiebeln
- 2 Eier
- 1 TL Senf
- 100 g Butter
- 50 ml neutrales Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG

- Für die Butterschnitzel das Toastbrot mit Rinde grob zerzupfen, im Obers einweichen. Mit dem Kalbsfleisch und den Gewürzen fein faschieren. Knoblauch reiben, Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Eier, Senf und Knoblauch zum Faschierten geben, mit den Händen kräftig durchkneten. Zwiebelwürfel in der Butter langsam ca. 10 Minuten goldbraun braten, hinzufügen.
5. Ovale Butterschnitzel à 150g formen. Sofort in Sonnenblumenöl bei starker Hitze von beiden Seiten je 2 Minuten braun braten und im noch (vom Sellerie) heißen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 8 Minuten fertig garen. Bratenrückstand in der Pfanne mit etwas Wasser lösen und reduzieren.

Kalbsbutterschnitzerl Selleriestampf & Gremolata



Kalbsbutterschnitzerl

ZUTATEN

Gremolata:

120g Petersilie

110g Olivenöl

2 Zehen Knoblauch

1 Zitrone

Salz & Pfeffer

Sellerie Stampf

2 Stk mittlere Sellerie

thymian

Rosmarin

200g Butter

ZUBEREITUNG

Für den Selleriestampf Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Sellerie schälen und achteln. Mit den Kräutern, Salz und Butter in einer Auflaufform durchmischen, abdecken und ca.

1 Stunden im Ofen sehr weich backen.

Herausnehmen und noch eingepackt 30 Minuten ziehen lassen.

Den Sellerie mit einer großen Gabel zerstampfen und mit Salz, Orangenabrieb und -saft würzen.

Für die Gremolata alles zusammen mixen. anrichten und genießen.