

Rezept aus „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Kalbsbutterschnitzel mit Erdapfelpüree & Röstzwiebel

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kalbsbutterschnitzel

- 600 g Kalbfleisch
- 1 in Milch eingeweichte Semmel
- 1 Ei
- 100 g Obers
- 2 Stängel Petersilie
- 2 EL Braune Butter
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz zum Braten

Für das Püree

- 1 kg mehliges Kartoffeln (geschält)
- 4 EL Braune Butter
- ein Schuss Milch oder Obers
- Salz
- geriebene Muskatnuss

Für die Röstzwiebeln

- 300 g Zwiebeln
- Mehl zum Mehlieren
- Tafelöl zum Ausbacken

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für die Kalbsbutterschnitzel das grob würfelig geschnittene Kalbfleisch, die in Milch eingeweichte Semmel und die Petersilie in einem Fleischwolf faschieren. Dann das Faschierte mit dem Obers, dem Ei und der Braunen Butter vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 8 gleichgroße Laibchen formen und diese in einer Pfanne in reichlich Butterschmalz beidseitig anbraten, bis sie durch sind. Die Laibchen aus der Pfanne heben, im Rohr warmstellen und den Bratrückstand mit etwas Suppe (wenn vorhanden, ansonsten Wasser) ablöschen. Die entstandene Sauce eignet sich hervorragend zum Beträufeln des fertigen Gerichts.

2. Für das Kartoffelpüree die geschälten Kartoffeln vierteln und in Salzwasser weichkochen. Das Wasser abseihen und die Kartoffeln mit der Braunen Butter und einem Schuss Milch mit einem Kartoffelstampfer zu feinem Püree stampfen. Nun mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Tipp: Hat man keine mehligten Kartoffeln, kann man eine Mischsorte verwenden und mit einer Kartoffelpresse zu einem Püree verarbeiten.

3. Für die Röstzwiebeln die geschälten Zwiebeln in feine Ringe schneiden, in etwas Mehl mehlieren und in heißem Tafelöl schwimmend goldgelb backen. Anschließend auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Zum Schluss etwas Kartoffelpüree auf einem flachen Teller anrichten, je zwei Kalbsbutterschnitzel darauflegen und ein wenig von der Bratensauce angießen. Das Gericht mit Röstzwiebeln garnieren: