

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kalbsbutterschnitzerl, Kürbisstampf & Gremolata

Koch: Dominik Süß

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Butterschnitzerl

- 4 Toastbrot-Scheiben
- 100 ml Obers
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Zwiebeln
- 2 Eier
- 1 TL Senf
- 1 kg faschiertes Kalbfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Majoran (getrocknet)
- 100 g Butter
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 150 g Semmelbrösel

Für die Gremolata

- 120 g Petersilie
- 10 Basilikumblätter
- 110 g Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

Quelle: ORF extra

- Saft einer Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Für den Kürbisstampf

- 500 g Hokkaido-Kürbis
- 500 g Spaghetti-Kürbis
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- 200 g Butter
- 50 ml Obers
- Abrieb & Saft einer Orange
- Salz

Zubereitung

1. Für den Kürbisstampf das Rohr auf 180° C Umluft vorheizen. Dann die beiden Kürbis-Sorten schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kürbis-Würfel mit den gehackten Kräutern, der Butter und etwas Salz in eine Auflaufform geben und gut vermengen. Die Form mit Alufolie abdecken und den Kürbis etwa 1 Stunde im Rohr sehr weich garen. Danach die Form aus dem Rohr nehmen und den Kürbis noch eingepackt 30 Minuten darin weiterziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Butterschnitzerl das Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und diese in einer Schüssel in dem Obers einweichen. Die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Sonnenblumenöl glasig anschwitzen und danach erkalten lassen.

3. Dann das faschierte Kalbfleisch in eine große Schüssel geben und mit dem Zwiebel-Knoblauch-Gemisch, den Eiern und dem Senf vermengen und mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Majoran abschmecken.

4. Die Masse mit den Händen kräftig durchkneten und ovale Butterschnitzerl à 150 g formen, diese in Semmelbröseln wälzen und sofort in einer großen Pfanne bei starker Hitze in reichlich Butter von beiden Seiten je 2 Minuten braun anbraten. Danach herausnehmen und bei 120° C Ober-Unterhitze 8 Minuten im Rohr fertig garen.

5. Währenddessen die Alufolie von der Auflaufform nehmen, den Kürbis mit einer großen Gabel zerstampfen und mit Salz, Obers, Orangenabrieb und -saft würzen.

6. Für die Gremolata die Petersilie, die Basilikumblätter, das Olivenöl, die Knoblauchzehen, den Zitronensaft sowie etwas Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab feinmischen.

7. Zum Schluss die Kalbsbutterschnitzerl aus dem Rohr nehmen und auf einem flachen Teller direkt auf dem Kürbisstampf und der Gremolata anrichten.