

Gefüllte Kalbsschnitzel mit Grießknödeln, Karottenpappardelle und Zuckerschoten

von Gabi Huber aus Niederbayern

Für die Schnitzel die Pfifferlinge putzen, trocken abreiben und sehr klein schneiden. Das Saiblingsfilet waschen, trocken tupfen, in grobe Stücke schneiden und im Blitzhacker fein pürieren. Die Pfifferlinge und die Kräuter untermischen und die Farce mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Schnitzel flach klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Füllung bestreichen, die Ränder dabei frei lassen. Die Schnitzel zusammenklappen und die Ränder mit Holzspießchen verschließen.

Für das Gemüse die Karotten putzen und schälen, die Zuckerschoten putzen und waschen. Die Karotten mit dem Sparschäler der Länge nach in Streifen schneiden, die Zuckerschoten schräg halbieren. Das Gemüse jeweils separat in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren, in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen.

Für die Grießknödel die Milch mit Butter und Salz aufkochen. Den Grieß einrühren und kurz dick einkochen. Alles so lange rühren, bis sich der Teigkloß vom Topfboden löst. Den Grießbrei mit Muskatnuss würzen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Nach und nach die Eier unterrühren. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Grießmasse mit angefeuchteten Händen runde Knödel formen, in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren für das Gemüse die Knoblauchzehe und den Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen, die Karottenpappardelle darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit 1 Prise Kümmel würzen. In einer zweiten Pfanne das restliche Butterschmalz erhitzen und die Zuckerschoten darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale würzen.

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten etwa je 5 Minuten anbraten. Herausnehmen und in Alufolie wickeln. Die Schnitzel im Ofen etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce den Bratensatz in der Pfanne mit dem Fond aufkochen und etwas einköcheln lassen. Die Sahne und den Cherry hinzufügen und ebenfalls etwas einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gefüllten Kalbsschnitzel mit den Grießknödeln und der Sherryrahmsauce auf Teller verteilen. Die Möhrenpappardelle mit einer Gabel zu Nestern aufdrehen und mit den Zuckerschoten daneben anrichten.

© Verlag Zabert-Sandmann/Andrea Kramp & Bernd Gölling



Zutaten für 4 Personen:

Für die Schnitzel:

150 g Pfifferlinge, 200 g Saiblingsfilet (küchenfertig), 2 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Petersilie, Beifuß, Dill), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 4 große Kalbsschnitzel (à 150 g), 2 EL Butterschmalz

Für das Gemüse:

600 g Karotten, 300 g Zuckerschoten, Salz, 1 Knoblauchzehe, 1 haselnussgroßes Stück Ingwer, 2 EL Butterschmalz, Pfeffer aus der Mühle, 1/2 TL abgeriebene unbehandelte Zitronenschale

Für die Grießknödel:

1/2 l Milch, 1 EL Butter, 1 TL Salz, 150 g Hartweizengrieß, frisch geriebene Muskatnuss, 3 Eier

Für die Sauce:

200 ml Kalbsfond (selbst gemacht oder aus dem Glas), 200 g Sahne, 4 EL Sherry, Salz, Pfeffer aus der Mühle



Das Rezept stammt aus
„Die neue Landfrauen Küche“
ISBN 978-3-89883-335-6
Verlag Zabert-Sandmann, München,
€ 19,95 (D), € 20,60 (A), sFR 28,50