

KALBSBUTTER SCHNITZEL

4-6 Personen

KALBSSCHNITZEL

- 1kg feines Milchkalbsfleisch
- 1 Stk. Zwiebel
(grob geschnitten)
- 2 EL Dijonsenf
- 1 EL gezupfter frischer Majoran
- 1 EL Thymian (gerebelt)
- 3 EL Petersilienstängel (grob)
- 3 alte Semmeln
(in lauwarmen Wasser
eingeweicht)
- 3 Eier
- 4 EL geklärte Butter
- 3 Knoblauchzehen

PASTINAKEN

- 1kg Pastinaken
- 3 Schalotten
- 200ml Sahne
- 200ml Hühnerfond
- 50g geklärte Butter
- Salz



Zwiebel und Knoblauch in geklärter Butter anschwitzen und Petersilienstängel beigegeben. Zwiebel weich braten und Kräuter eine Minute mitbraten.

Die eingeweichten Semmeln vorsichtig ausdrücken. Semmeln, Kalbsfleisch und Zwiebel-Kräutermischung fein faszieren. Eier, Dijonsenf in die Masse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Masse in ovale Laibchen formen und in Butter vorsichtig herausbraten.

2 Pastinaken der Länge nach halbieren.. Restliche Pastinaken grob würfeln. Pastinakenhälften in Butter von beiden Seiten anbraten und herausnehmen.

Schalotten und Pastinakenwürfel in Butter anschwitzen und mit Hühnerfond ablöschen. Butter und Sahne beigegeben und leicht salzen. Pastinakenhälften auf die Würfel geben und bedeckt weich schmoren. Danach herausgeben und warm stellen.

Würfel und Flüssigkeit in Mixer sehr fein zu einem glatten Püree verarbeiten. Püree auf die Pastinakenhälften streichen und mit dem Butterschnitzel servieren.

BERGERGUT