



Piccata mit Steinchampignons

Team Frank Buchholz

Zutaten für 4 Personen

12 kleine Kalbschnitzel à 30 g

150 g Steinchampignons

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 Zweig glatte Petersilie, in feine Streifen geschnitten

300 g Crème double

Panade:

6 ganze Eier

2 EL Mehl

100 g Semmelbrösel

50 g Parmesan, frisch gerieben

5 EL Kalbsjus

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl

Butter

Zubereitung

Die Pilze putzen, achteln und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Die Schalotten dazu geben und mit anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Crème double auffüllen und bei mittlerer Hitze circa fünf Minuten leicht köcheln lassen. Die Sauce durch ein Sieb passieren und beiseite stellen. Die abgetropften Pilze mit der Petersilie mischen und kalt stellen.

Die Fleischscheiben zwischen zwei Folien dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der kalten Pilzmasse füllen und zu Taschen einschlagen.

Eier, Semmelbrösel und Parmesan zu einem glatten Teig verrühren. Die Fleischtaschen zuerst in etwas Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und durch die Parmesan-Ei-Masse ziehen. In einer Pfanne mit Olivenöl und Butter die Piccata von beiden Seiten goldgelb anbraten.

Anrichten:

Die Champignonsauce und die Kalbssauce erhitzen und mit dem Mixer aufschlagen. Die Piccata auf einen vorgewärmten Teller anrichten und mit beiden Saucen nappieren.



Buntes Herbstkalb mit Rotkohl und Birne

Team Sybille Schönberger

Zutaten für 4 Personen

1 Kalbsfilet/ Schweinenetz
400g aromatische Pilze mittlerer Größe
250g Kalbsleber
2 feste Williamsbirnen
Butter
Butterschmalz
Thymian
Knoblauch
Petersilie/Schnittlauch
Salz/Pfeffer/Zucker/Muskat
1 kleiner Rotkohl
Zimtblüten
300 ml dunkle Jus
1 Schalotte
1 Gemüsezwiebel
alter Balsamessig
4 Kartoffeln vorwiegend festkochend
300ml Sahne
300ml Milch

Zubereitung

Das Kalbsfilet spiralförmig aufschneiden.

Pilze, Leber, Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Pilze und Zwiebeln anbraten, die Leber dazugeben und kurz mit braten (die Leber sollte noch glasig sein). Fein geschnittener Schnittlauch und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf dem Kalbsfilet verteilen und fest zusammenrollen. Das Schweinenetz ausbreiten und die Kalbsrolle darin einpacken.

Die Rolle sanft in Butterschmalz anbraten. Thymian, Knoblauch und etwas Butter dazu geben, kurz durchschwenken und für circa acht Minuten (Kernthermometer 54 Grad) bei 200 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben. Aus dem Backofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen, waschen, klein schneiden und in gesalzenem Wasser garen. Die heißen Kartoffeln mit etwas Butter, Milch und Sahne vermengen.

Den Kohl in hauchdünne Streifen schneiden und in etwas Butter mit feinen Schalottenwürfeln anschwitzen, garen und würzen.



Die Birnen schälen und in Spalten schneiden, karamellisieren und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, etwas kalte Butter dazugeben und kurz durchschwenken. Die Birnen sollten noch etwas Biss haben.

Ein Esslöffel Zimtblüten in wenig Butterschmalz in einem Topf so lange braten, bis sich die Schale öffnet. Zwiebelwürfel und wenig Thymian dazu geben, mit schwitzen, mit Jus auffüllen und köcheln, bis die Zimtblüten ihr Aroma abgegeben haben. Mit etwas Essig abschmecken und durch ein Tuch abseihen.