



Herta Hörster

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Bacon & Feldsalat mit Himbeer-Dressing

Zutaten für zwei Personen

Für das Kalbsgeschnetzelte:

300 g Kalbsnuss am Stück
4 Scheiben Bacon
150 g braune Champignons
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
¼ Limette, Saft
3 EL Butter
100 g Crème fraîche
200 ml Sahne
100 ml Kalbsfond
60 ml Cognac
150 ml Madeira
1 TL mittelscharfer Senf
50 ml Erdnussöl
2 EL Speisestärke
1 TL Backpulver
¼ Bund glatte Petersilie
Gerebelter Thymian, zum Würzen
Gerebelter Estragon, zum Würzen
Bärlauchpulver, zum Würzen, alternativ
gerebelter Bärlauch
1 Prise Piment d' Espelette
1 Prise Zimt
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfeln schneiden. Baconscheiben in einer heißen Pfanne ohne Fett anbraten, dann herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und warm stellen. Den Bratansatz mit Kalbsfond aufgießen und auf die Seite stellen.

Die Kalbsnuss in Streifen schneiden, salzen und pfeffern. Stärke mit dem Backpulver mischen und mit einem Sieb über die Kalbsstreifen streuen. Mit den Fingern in das Fleisch einmassieren.

Erdnussöl in einer Pfanne erhitzen, die Fleischstreifen portionsweise von allen Seiten anbraten, herausnehmen und warmstellen. Mit dem Kalbsfondgemisch den Bratenansatz angießen und zu dem anderen Bratenansatz-Gemisch geben.

Butter in die Pfanne geben und Champignons darin anrösten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit Cognac und Madeira ablöschen, einköcheln lassen, Fleischstreifen mit in Pfanne geben und den Bratenansatz mit Kalbsfond aufgießen. Dann Crème fraîche und Sahne zugeben und köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Petersilie fein schneiden und hinzugeben. Mit getrockneten Kräutern, Senf, Gewürzen, Salz und Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

Für die Spätzle:

5 Eier
80 g Quark
1 EL Butter
300 g Mehl
¼ Bund glatte Petersilie
1 TL gemahlener Kurkuma
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und Eier, Quark, eine Prise Muskat sowie Kurkuma in die Mulde geben. Alles miteinander verrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Teig mit einem Spätzlehobel oder Spätzlepresse in kochendes Wasser geben. Wenn die Spätzle aufsteigen können sie abgeschöpft werden. Kurz abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken und anschließend in der Pfanne mit Butter schwenken. Petersilie fein hacken und fertige Spätzle damit garnieren.

Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat
1 Knoblauchzehe
50 g TK-Himbeeren
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL flüssiger Honig
3 EL weißer Balsamicoessig

Feldsalat gründlich waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Himbeeren in einem kleinen Topf anwärmen und anschließend durch ein kleines Sieb streichen. die restlichen Zutaten miteinander zu einer Vinaigrette mischen, die Himbeeren dazugeben. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit der Marinade vermengen.

1 EL Walnussöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.