



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 Knoblauchzehne

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

### 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

### Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat

1 Knoblauchzehne

50 g TK-Himbeeren

1 TL mittelscharfer Senf

1 TL flüssiger Honig

3 EL weißer Balsamicoessig

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.

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.

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.