

Kalbs-Rahmgeschnetzeltes auf Kartoffel-Spargel-Rösti und Gurken-Salat

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/lafer-lichter-lecker/lafers-kalbs-rahmgeschnetzeltes-auf-kartoffel-spargel-roesti-und-gurken-salat/

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Kalbsrücken, ausgelöst
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Sojasauce
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g braune Champignons
- 1 EL Butterschmalz
- 2 cl Cognac
- 200 ml Kalbsfond
- 150 ml Sahne
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 500 g Kartoffeln festkochend
- 500 g weißer Spargel
- 2 EL Butterschmalz
- 2 EL Butter
- 1 Salatgurke
- 1 Bund Radieschen
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 3 EL Rapskernöl
- 1 Bund Kerbel

Zubereitung:

Kalbsrücken in Streifen schneiden. Mit der Speisestärke und der Sojasauce marinieren.

Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln.

Champignons putzen, Stiel entfernen und halbieren.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch darin portionsweise anbraten, herausheben und beiseite stellen. Anschließend Zwiebeln und Pilze darin anbraten. Knoblauch zugeben, kurz mit anschwitzen. Den Bratensatz mit dem Cognac ablöschen. Kalbsfond und Sahne angießen und aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Spargel waschen, schälen und ebenfalls grob raspeln. Beides in einer Schüssel mischen. 1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Die Hälfte der Kartoffelmischung zugeben, zu einem Kuchen zusammendrücken und bei mittlerer Hitze langsam goldbraun und knusprig braten. Die Röstli wenden und ebenfalls braten. 1 EL Butter in Flöckchen am Rand verteilen und den Röstli darin schwenken. Mit dem restlichen Butterschmalz und der Kartoffelmasse ebenso verfahren und einen zweiten Röstli braten. Beide Röstli mit Salz und Pfeffer würzen und im Backofen bei 70 Grad warm stellen.

Salatgurke waschen, schälen, längs halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Radieschen waschen, putzen und vierteln. Beides in einer Schüssel mischen. Aus Weißweinessig, Senf, Honig und Rapskernöl ein Dressing anrühren, mit Salz würzen. Gurken und Radieschen damit marinieren. Kerbel abrausen, trockenschütteln, grob zupfen und zum Salat geben.

Das Fleisch in die Sauce geben und darin kurz erhitzen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und zur Sauce geben. Röstli halbieren, das Kalbs-Rahmgeschnetzelte darauf anrichten. Den Salat dazu servieren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 6.6.2015

Prominenter Gast: Jeanette Biedermann

Indianische "Indianerehrenwort Suppe" à la Jeanette Biedermann von Johann Lafer