

# Lichters Schnitzeljagd: Beschwipstes Kalbs-Kotelett, Spinat und Kartoffel-Plätzchen mit Kräuter-Dip

---

 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/lichters-schnitzeljagd/lichters-schnitzeljagd-beschwipstes-kalbs-kotelett-spinat-und-kartoffel-plätzchen-mit-kräuter-dip/](https://www.happy-mahlzeit.com/koch-shows/lichters-schnitzeljagd/lichters-schnitzeljagd-beschwipstes-kalbs-kotelett-spinat-und-kartoffel-plätzchen-mit-kräuter-dip/)

Zutaten für 4 Personen:

Für die Kalbs-Koteletts:

- 4 Kalbs-Koteletts
- 5 EL Mehl
- 1 Knoblauchzwiebel
- 5 EL trockener Weißwein
- 2 TL Anis-Schnaps
- einige Zweige glatte Petersilie
- 50 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- 1 TL süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Den Knoblauch schälen und in kleine Stifte schneiden. Salz, Pfeffer, Mehl und Paprikapulver mischen und darin die Koteletts wenden. Danach die Koteletts in Butterschmalz von jeder Seite ca. 5 Minuten heiß anbraten. Nach dem Wenden kommen die Knoblauchstifte dazu.

Das Fleisch in einer Auflaufform mit Alufolie abdecken und im Backofen bei 100° ca. 20 Minuten garen lassen.

Die Bratenreste in der Pfanne mit Weißwein ablösen und bei niedriger Hitze die Butter unterrühren. Zu dem Bratensaft etwas Anis-Schnaps geben. Die Koteletts mit der Soße begießen und mit etwas Petersilie verzieren.

## Für den Spinat:

- 1 kg frischer Spinat
- 2 Zwiebeln
- 1 kl. Bund glatte Petersilie
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- 100 g Gruyère-Käse (oder anderer Hartkäse)
- 4 EL Olivenöl

**Zubereitung:**

Den frischen Spinat waschen, die Stiele entfernen und den Spinat grob schneiden. Die Zwiebeln klein schneiden und die Petersilie hacken. Zuerst die Zwiebeln und kurze Zeit später die Petersilie in einem großen Topf in heißem Olivenöl anbraten. Den Spinat hinzugeben, mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz würzen und ca. 10 - 15 Minuten bei mittlerer Temperatur dünsten.

Den Gruyère-Käse raspeln und kurz vor dem Servieren unter den Spinat heben.

**Für die Kartoffel-Plätzchen:**

- 400 g Kartoffeln (Gewicht nach dem Schälen)
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 2 Eier (M)
- 4 EL Mehl
- Olivenöl
- glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitung:**

Kartoffeln und Möhre schälen und raspeln. Die Zwiebel und die Petersilienblätter klein schneiden. Eier, Mehl und Petersilie mit Kartoffeln und Möhren vermengen und pfeffern und salzen. Ein Sieb in eine Schale hängen und den Plätzchenteig in das Sieb geben, damit Flüssigkeit abtropfen kann.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Plätzchen (1 EL Teig je Plätzchen) von beiden Seiten goldbraun braten.

**Für den Kräuter-Dip:**

- 1 Becher Crème fraîche
- Dill
- Schnittlauch
- Majoran
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitung:**

Crème fraîche in eine Schale geben und die kleingeschnittenen Kräuter nach Belieben hinzufügen. Zitronensaft und Olivenöl unterheben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Den Dip beim Anrichten auf die Kartoffel-Plätzchen geben.

*Rezept: Roger Vergé*

*Quelle: Lichters Schnitzeljagd 23.5.2014*