

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. Mai 2022 ▪  
Zusatzgericht von Nelson Müller



### Kalbsgeschnetzeltes

#### Zutaten für zwei Personen

**Für das Geschnetzelte:**

140 g Tafelspitz  
10 ml Sonnenblumenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbsfleisch in nicht zu dünne Streifen schneiden. Das Öl in Pfanne stark erhitzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten. Fleisch in Servierschüssel warm stellen.

**Für die Sauce:**

50 g Champignons  
2 Schalotten  
100 ml Sahne  
10 g Butter  
20 ml Kalbsjus  
30 ml Rotwein  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen und in Würfel schneiden. Champignons vierteln. Wer möchte, kann einige Pilze tournieren, in dem man die Haut einritzt bzw zurech schneidet. In der Fleischpfanne Butter schmelzen lassen, die Schalotten und Champignonviertel dazugeben. Alles kurz andünsten, mit Rotwein ablöschen, Jus und Sahne dazugeben. Einmal kurz aufkochen, eventuell etwas binden. Sauce gegebenenfalls mit Stärke abbinden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tournierte Chamignons mit in die Sauce geben. Fleisch nun zur Sauce geben.

**Für die Kartoffeln:**

4 Kartoffeln  
Ggf. Butter  
Salz, aus der Mühle

Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Nach dem Abgießen gegebenenfalls nach Belieben in Butter schwenken.

**Für die Garnitur:**

1 Korb Kresse  
50 g Perlzwiebeln

Perlzwiebeln halbieren, mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Perlzwiebel und Kresse als Garnitur verwenden.

Geschnetzeltes in tiefe Teller anrichten, Kartoffeln daneben geben und mit Perlzwiebeln und Kresse garniert servieren.