

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Juni 2022** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Uwe Neugebauer

Kalbsgeschnetzeltes im Champignon-Rahm mit Rösti und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

**Für das Geschnetzelte im
Champignonrahm:**

400 g Kalbfleisch aus der Oberschale
 100 g Schinkenspeck
 250 g weiße Champions
 1 Zwiebel
 300 ml Kalbsfond
 200 ml Schlagsahne
 150 ml Weißwein (Riesling)
 2 EL Sonnenblumenöl
 2 EL Butter
 1 EL Mehl
 Salz aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Das Kalbfleisch kurz abwaschen und danach in Streifen schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Kalbsfleisch in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl von allen Seiten anbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf ein Sieb geben. Fleischsaft auffangen und für die Sauce verwenden. Fleisch im Ofen warm stellen.
 Zwiebel abziehen und fein würfeln. Schinkenspeck in Würfel schneiden. Zwiebel und den Schinkenspeck in einer Pfanne mit Butter anbraten. Champignons putzen, vierteln und dazugeben.
 Mit Mehl bestäuben, mit Weißwein ablöschen und köcheln lassen. Mit Sahne und Kalbsfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren Fleisch dazugeben.

Für die Rösti:

500 g festkochende Kartoffeln
 1 Ei
 Muskatnuss, zum Reiben
 Neutrales Pflanzenöl, zum Braten
 ½ TL Salz
 ½ TL weißer Pfeffer

Kartoffeln schälen und grob raspeln. Flüssigkeit mithilfe eines Trockentuches ausdrücken. Muskatnuss reiben. Kartoffeln mit einem Ei, Salz, weißen Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. Rösti formen und in einer Pfanne mit Öl von beiden Seiten goldbraun braten.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
 1 Zwiebel
 100 ml Schlagsahne
 3 EL Kräuternessig
 1 Bund Dill
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke abwaschen und in dünne Scheiben hobeln. Gurkenscheiben salzen und ziehen lassen. Gurkenscheiben kräftig ausdrücken. Zwiebel abziehen, fein würfeln und dazugeben. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuternessig, Sahne und Dill zu den Gurken geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für die Garnitur:

2 Zweige Petersilie

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und mit Petersilie garnieren.