

Kalbsmedaillons mit weißem und grünem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kalbsmedaillons à 80 g
- 250 g grüner Spargel
- 500 g weißer Spargel
- Salz
- 1 TL Zucker
- Saft einer 1/2 Zitrone
- Pfeffer
- 20 g Butterschmalz
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Fleischbrühe
- 100 ml Sahne



Zubereitung:

Spargel schälen und in kochendem Wasser mit Salz, Zucker und Zitronensaft ca. 10 Min. kochen. In der Zwischenzeit die Medaillons salzen, pfeffern, in Butterschmalz von jeder Seite ca. 3 Min. braten, herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Weißwein ablöschen, Brühe zugießen, etwas einkochen lassen. Sahne zugeben, nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen und in Butter schwenken. Zusammen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Dazu: Kartoffelgratin

Kalbsspitzbrust mit Peperonata

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kalbsspitzbrust
- 50 ml Rapsöl
- 1 rote und grüne Peperoni
- Jodsalz, Pfeffer

Für die Marinade:

- 100 g Senf
- 200 g Ketchup
- 1 EL Paprikapulver
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Thymian
- 1 EL Rosmarin
- 1 EL Salbei
- 500 ml Rapsöl



Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten eine Marinade herstellen. Kalbsspitzbrust mindestens 24 Stunden darin einlegen. Die Marinade etwas vom Fleisch streichen und das Fleisch im Ganzen von allen Seiten anbraten und im Backofen bei 160 °C ca. 20 Minuten weitergaren. Die Peperoni der Länge nach in Sechstel teilen, Kerne und Häute entfernen und 6 Minuten blanchieren. Die Peperoni in Öl braten und neben dem Fleisch anrichten.

Dazu: Frisches Knoblauchbrot

Kalbsroulade mit Salbei und Speck

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Kalbsschnitzel à 100-120 g
- 240 g Kalbshack
- 12 Salbeiblätter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Eigelb
- 50 g Emmentaler, gerieben
- Jodsalz, Pfeffer
- 4 dünne Scheiben durchwachsenden Speck
- 10 g Mehl
- 4 EL Rapsöl
- 60 ml Weißwein
- 125 ml Kalbsfond



Zubereitung:

4 Salbeiblätter grob hacken. In einer Schüssel Kalbshack, Eigelb, Emmentaler mit den Salbeiblättern gut durchkneten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Kalbsschnitzel mit Klarsichtfolie abdecken und flach klopfen. Die Füllung darauf verteilen und die Kalbsschnitzel zu Rouladen aufrollen. Auf jede Kalbsroulade 2 Salbeiblätter legen, mit je 1 Speckscheibe umwickeln, leicht mehlen und mit Holzstäbchen feststecken. Rapsöl in einem Bräter erhitzen. Die Kalbsrouladen von allen Seiten anbraten, Wein und Kalbsfond zugeben, ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Kalbsroulade herausnehmen, warm stellen. Die Sauce sämig einkochen lassen.

Dazu: Nudeln und in Rapsöl geschwenkte Kirschtomaten

Parmesan-Kalbsschnitzel mit Tomatensugo

Zutaten für 4 Personen:

- 8 Kalbsschnitzel à 80 g
- 50 g Mehl
- 250 g geriebenen Parmesan
- 3 Eier
- 50 ml Milch
- 200 ml Öl zum Braten
- Jodsalz, Pfeffer



Tomatensugo

- 100 g Butter
- 2 Schalotten
- 2 kg Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, durchgepresst
- Jodsalz, Pfeffer, Zucker
- italienische Kräuter

Zubereitung:

Kalbsschnitzel etwas klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden. Aus Parmesan, Eiern und Milch eine halbfeste Masse herstellen. Kalbsschnitzel durch die Parmesanmasse ziehen.

In reichlich heißem Öl ca. 2 Minuten goldgelb ausbacken.

Wenden, die Hitze abstellen, ca. 3 Minuten weiterbraten.

Tomatensugo: Tomaten blanchieren, abschrecken, enthäuten, entkernen. In kleine Würfel schneiden. Klein gewürfelte Schalotten in Butter glasig dünsten. Knoblauch und Tomatenwürfel zugeben.

Ca. 40 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und es eine dickliche Sauce ergibt. Mit den Gewürzen abschmecken.

Dazu: Spinat-Bandnudeln