

## **Kulinarische Schätze rund um Emmerich**

Rezepte von Björn Freitag und Frank Buchholz

### **Kalbsschnitzel mit Salat Kalbskotelett mit gegrillter Aubergine Waffeln mit Kaffee-Sahne**

Alle **Zutaten für 4 Personen**, wenn nicht anders angegeben

#### **Kalbsschnitzel mit Salat**

##### **Zutaten Schnitzel**

4 Kalbsschnitzel  
Mehl + Paniermehl zum Panieren  
2 Eier  
Butterschmalz  
1 Zitrone  
1 Glas Sardellen  
1 Glas Kapern  
Salz  
Petersilie

##### **Zubereitung**

Die Kalbsschnitzel plattieren und salzen.

Drei Teller vorbereiten, einen mit Mehl, einen mit Paniermehl und in dem letzten die Eier aufschlagen und mit der Gabel verquirlen.

Die Schnitzel zuerst von beiden Seiten mit Mehl bestreuen, danach durch das Ei ziehen und dann von beiden Seiten im Paniermehl wälzen. Sofort in die Pfanne mit dem heißen Butterschmalz legen und goldgelb kross braten.

Die Zitrone in Scheiben schneiden, auf das Schnitzel legen, mit Sardellen und Kapern verzieren. Petersilie drüberstreuen.

## **Zutaten Salat**

1 Kopf Grünen Salat  
2 rote Spitzpaprika  
1 Glas grüne Oliven  
Einige Kapern  
Olivenöl, Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Spitzpaprika der Länge nach vierteln und mit der Hautseite auf den Grill legen bis die Schale verbrannt ist. Die schwarze Schale kann nun sehr gut geschält werden. Die Paprika in unterschiedliche mundgerechte Stücke schneiden, zu dem grünen Salat in die Schüssel geben. Die Oliven vierteln und mit den Kapern in die Schüssel geben. Das Ganze mit Olivenöl anmachen, salzen, pfeffern.  
Zu den panierten Schnitzeln reichen.

## **Kalbskotelett mit gegrillter Aubergine und Kartoffelstampf**

### **Zutaten Kalbskotelett**

4 Kalbskotelett  
Rosmarin  
Olivenöl  
1-2 Zehen Knoblauch  
Salz und Pfeffer  
2-3 EL Öl

### **Zubereitung**

Die Kalbskotelett vom in Marinade aus Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch einlegen und kurz marinieren. Danach auf den Grill legen und kurz aber heiß grillen.

### **Zutaten Kartoffelstampf**

600 g Kartoffeln  
1 Schuss Buttermilch  
Muskatnuss  
Salz, Pfeffer  
Butter  
1 TL Oliven  
1 TL Kapern, klein gehackt

### **Zubereitung**

Die Kartoffeln weich kochen, schälen und stampfen. Buttermilch und Butter dazugeben, bis es eine breiige Masse wird. Kapern und klein gehackte Oliven unterrühren.

## **Zutaten Salsa Verde**

je 1 Bund frische Petersilie, Basilikum, Kerbel  
2 El Mandelspalten  
½ Tl Fenchelsaat  
1 Zehe Knoblauch  
1 El Pinienkerne  
1 El Kapern  
1 El Sardellen, klein gehackt  
Bio-Orangenschale  
1 Spritzer Balsamico  
5-7 EL Öl

## **Zubereitung**

Die frischen Kräuter klein hacken und in die Schüssel geben. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Pürierstab kurz mixen. Nicht zu lange mixen, sonst wird die Masse grau!. So lange in den Kühlschrank stellen, bis das Kotelett fertig ist.

## **Zutaten Aubergine**

3 Auberginen  
Salz  
1 Schuss Ponzu-Soße  
frischen Koriander  
Chilli  
Zitronensaft  
Olivenöl  
Pfeffer und Salz

## **Zubereitung**

Zuerst die Auberginen halbieren, die Schale rautenförmig einschneiden und mit der Hautseite auf den Grill legen. Wenn die Aubergine gar ist runter nehmen und die Auberginen auslöffeln und die Auberginen-Masse in ein Schälchen geben. Mit Ponzu-Soße, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Das Auberginenmus wieder in die Auberginenschale füllen und servieren.

Alle Beilagen zum Kotelett reichen.

## Waffeln mit Kaffee-Sahne

### Zutaten

100 g Butter  
50 g Zucker  
3 Eier  
180 ml Milch  
160 g Mehl  
1,5 TL Backpulver  
Prise Salz  
je 1 Apfel und Birne  
Zitronensaft  
Bio-Orangenschale, gerieben  
3 EL Kaffee-Bohnen  
1 Becher Sahne  
Zucker

### Zubereitung

Im Mörser die Kaffee-Bohnen grob mörsern und in die flüssige Sahne geben. Für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank zum Durchziehen stellen.

Aus der Butter, dem Zucker, den Eiern, der Milch, dem Mehl und dem Backpulver einen Teig mit dem Rührgerät rühren. Den Apfel und die Birne schälen und in ganz kleine Stücke schneiden, die Orangenschale und den Zitronensaft dazugeben.

Das Waffeleisen heiß werden lassen, eine Kelle Teig in das Waffeleisen geben und einen Esslöffel Apfel-Birnen-Gemisch drauf verteilen. Die Waffeln backen.

Die Sahne aus dem Kühlschrank nehmen und die Kaffee-Bohnen durch ein Tuch sieben. Die Sahne mit ein wenig Zucker steif schlagen und auf die Waffel geben.

**Guten Appetit!**