



Ute Dreissigacker kocht das Gericht von Inga Quotadamo

Paniertes Kalbsschnitzel mit Camembert-Füllung, Preiselbeersauce, Sellerie-Kartoffelstampf und Feldsalat mit Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für das gefüllte Kalbsschnitzel:

2 Kalbsschnitzel à 120 g, aus der Oberschale
2 Eier
125 g Camembert
75 g Semmelbrösel
1 Bund frische Petersilie
1 Prise Rosenpaprika
25 g Mehl
100 g Butterschmalz, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Fleisch waschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien plattklopfen. Eine halbe Schnitzel-Innenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Den Camembert in dünne Scheiben schneiden und zwei Stücke auf die Innenseite des Schnitzels legen. Petersilie abbrausen, hacken und mit Paprikapulver darauf geben und das Schnitzel zuklappen. Mit Zahnstochern verschließen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Mehl und Semmelbröseln eine Panierstraße auf jeweils drei Tellern bereitstellen. Das Schnitzel von beiden Seiten zuerst in Mehl wälzen, dann durch die Eiermasse ziehen und zuletzt in Semmelbrösel wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite ca. 4 Minuten goldgelb braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Preiselbeer-Sauce:

2 EL Preiselbeeren aus dem Glas
100 g Schlagsahne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Aus dem Bratsatz eine Sauce herstellen. Hierzu die Preiselbeeren zusammen mit Schlagsahne in den Fond rühren und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Sellerie-Kartoffelstampf:

5 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
½ Sellerieknolle
200 ml Milch
1 EL Butter
1 Muskatnuss
1 TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Wasser mit Salz aufkochen. Kartoffeln schälen, waschen und anschließend halbieren. Sellerie schälen, waschen, trockentupfen und in Stücke klein schneiden. Kartoffel und Sellerie zusammen ca. 15 Minuten in Salzwasser garen. Milch währenddessen im zweiten Topf erhitzen. Nach Ablauf der Zeit Kartoffel und Sellerie mit Butter, Muskat, Salz, Pfeffer und einem Schuss warmer Milch mithilfe eines Kartoffelstampfers zusammen stampfen.

Für den Feldsalat mit Walnüssen:

125 g Feldsalat
25 g Cranberries
50 g Walnüsse
1 Zitrone
4 TL Honig
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Walnüsse mit Butter und der Hälfte vom Honig etwas anrösten. Für das Dressing Zitrone auspressen und 1 TL vom Saft mit ½ TL Zitronenabrieb, dem restlichen Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anrühren. Salat mit den Walnüssen und der Vinaigrette vermengen und die Cranberries darüber streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.