

Kochen

Petra Bühler

Mittwoch, den 27.10.2021

Kalbsgeschnetzeltes mit Dauphine-Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln

400 g Kartoffeln, mehligkochend
1 Ei und 1 Eigelb (Größe M)
50 g Butter
50 ml Milch
etwas Salz
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
60 g Weizenmehl
80 g Gruyère oder anderer Bergkäse
0.5 Bund Schnittlauch

Für das Geschnetzelte

600 g Kalbfleisch, aus der Hüfte
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
200 g Champignons, braun oder weiß
50 ml Sherry oder Balsamessig, hell
300 ml Kalbsfond
4 Stiele Thymian
200 g Crème fraîche



Zubereitung:

1. **Die Kartoffeln** schälen und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen.
2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
3. Kartoffeln abgießen. Kartoffeln auf ein Backblech geben und im Ofen ca. 10 Minuten ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.
4. Anschließend die Milch und die übrige Butter im Topf erhitzen. Mit Salz und Muskat würzen. Mehl zugeben, mit einem Kochlöffel gut unterrühren und den Teig unter Rühren im Topf „abbrennen“, bis sich eine Schicht am Topfboden bildet. Teig etwas abkühlen lassen. Das Ei gut unterrühren, bis der Teig glänzt.
5. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden. Käse reiben und mit dem Brandteig zu den Kartoffeln geben. Alles gut verrühren. Schnittlauch untermischen.
6. **Für das Geschnetzelte** das Fleisch trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kurz scharf anbraten. Herausnehmen und beiseitestellen.
7. Schalotten und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
8. Die Pilze im Bratfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sherry ablöschen und 1–2 Minuten einkochen lassen. Den Kalbsfond zugeben und weiter köcheln lassen..
9. **Für die Dauphine-Kartoffeln** das Öl in einem Topf oder der Fritteuse auf ca. 170 Grad erhitzen. Vom Kartoffelteig Nocken abstechen und im heißen Öl ca. 10 Minuten goldbraun ausbacken.
10. **Für das Geschnetzelte** Thymian abbrausen, trockenschütteln und zu den Pilzen geben. Alles aufkochen und das Fleisch wieder zufügen. Crème fraîche unterrühren, Geschnetzeltes abschmecken und evtl. warmhalten. Schnittlauch in Röllchen schneiden.
11. Dauphine-Kartoffeln mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Geschnetzeltes mit den Dauphine-Kartoffeln anrichten. Nach Belieben mit Kresse garnieren.