

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Gemüse



Zutaten

3 Zweige Stangensellerie
2 Rüebli, mittelgross
1 Zwiebel, klein
500 g Kalbfleisch, geschnetzelt
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 Esslöffel Bratbutter
1 dl Fleischbouillon
1 dl Noilly Prat, ersatzweise halb Weisswein/halb trockener Sherry
8 Oliven, entsteint, grün
1 Bund Petersilie, glattblättrig
1 Zitrone, abgeriebene Schale
1.5 dl Rahm
1 Esslöffel Senf, grobkörnig

Zubereitung Für 4 Personen

1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2 Den Stangensellerie rüsten, der Länge nach in Streifen und diese in Würfelchen schneiden. Die Rüebli schälen, der Länge nach in Scheiben, diese in Streifen und dann ebenfalls in Würfelchen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken.

3 Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne gut die Hälfte der Bratbutter stark erhitzen und darin das Fleisch in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite 1 Minute – dabei nicht wenden! – und auf der zweiten Seite nur noch ½ Minute kräftig anbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15–20 Minuten nachgaren lassen.

4 Die restliche Bratbutter zum Bratensatz geben. Darin Zwiebel, Stangensellerie und Rüebli kräftig anrösten. Noilly Prat oder die Weisswein-Sherry-Mischung sowie die Bouillon beifügen und auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.

5 Inzwischen die Oliven und die Petersilie hacken. Die beiden Zutaten mit der Zitronenschale mischen.

6 Rahm und Senf gut verrühren und zur eingekochten Gemüsemischung geben. Noch so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Unmittelbar vor dem Servieren das Geschnetzelte mit der kochend heissen Sauce mischen und anrichten. Mit der Oliven-Petersilien-Mischung bestreuen und sofort servieren.