

# Kalbspailard Café de Paris mit Gemüsereis



## Zubereitung

Für 2 Personen

Die Vorbereitung

1 In einer kleinen Pfanne etwa 5 dl Salzwasser aufkochen. Den Reis hineingeben und zugedeckt etwa 12 Minuten nur gerade bissfest garen. In ein grosses Sieb abschütten und kurz kalt abschrecken.

2 Während der Reis kocht, Rüebli und Stangensellerie rüsten, zuerst der Länge nach in feine Streifen, dann diese in kleinste Würfelchen schneiden. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken.

3 Für die Café-de-Paris-Butter in einer kleinen Schüssel alle Zutaten mit Ausnahme der frischen Kräuter mit einem kleinen Schwingbesen sehr gut verrühren. Die Blättchen der Kräuter abzupfen und möglichst fein hacken. Zur Buttermasse geben.

Die Zubereitung

4 Die Kalbsplätzchen unter Klarsichtfolie mit dem Wallholz sorgfältig dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

5 In einer kleineren beschichteten Bratpfanne die Butter erhitzen. Rüebli, Stangensellerie und Frühlingszwiebel beifügen, leicht salzen und 5 Minuten andünsten. Dann den Reis beifügen und alles noch etwa 3 Minuten weiterdünsten. Zugedeckt beiseitestellen.

## Zutaten

Reis

- Salz
- 100 g Wildreismischung
- 1 Rüebli, klein
- 1 Zweig Stangensellerie
- 1 Frühlingszwiebel

Café-de-Paris-Butter

- 50 g Butter, weich
- Zitronensaft, einige Tropfen
- Worcestershiresauce, einige Tropfen
- 0.5 Teelöffel Senf, scharf
- 1 Messerspitze Currypulver, gehäuft
- 1 Messerspitze Salz, gehäuft
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 0.5 Bund Petersilie, glattblättrig
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Oregano

Zum Fertigstellen

- 2 Kalbsplätzchen, gross, dünn geschnitten (z.B. flache Nuss, Eckstück)
- Salz, Pfeffer
- 1 Esslöffel Butter
- 0.5 Esslöffel Bratbutter
- 0.25 dl Noilly Prat
- 0.5 dl Rahm

6 Inzwischen in einer normalen Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Kalbsplätzchen hineingeben, die Hitze um 1/3 reduzieren und das Fleisch auf der ersten Seite 1½ Minuten braten. Dann wenden und auf der zweiten Seite nur noch gerade gut ½ Minute fertig braten. Auf einen Teller geben und mit Alufolie decken.

7 Den Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen. Die Café-de-Paris-Butter beifügen, schmelzen lassen, den Rahm dazugiessen und die Sauce unter kräftigem Rühren mit dem Schwingbesen sämig schlagen. Wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

8 Die Kalbspailards mit dem Reis auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit Sauce um- und übergiessen. Sofort servieren.