



Kalbssteak - Kalbsschnitzel Matignon mit Fleurons und Lorette Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herrlich französisch, sicherlich nicht für jeden Tag, stimmig-schmackig, einfach köstlich

Zutaten

- 4 Kalbssteaks oder Schnitzel à 180 g, küchenfertig
- (Geht auch mit Schweineschnitzeln)
- 100 g Matignon Gemüse in dünnen Streifen
- (Frühlingslauch, Karotte, Knollensellerie, 1 mittelgroße Zwiebel in dünnen, halben Scheiben)
- 50 g gekochter Schinken in dünnen Streifen
- 1 Bündchen Brunnenkresse
- 50 cl trockener Weißwein
- 100 ml Fleischbrühe
- 3 El Creme fraiche
- 50 g kalte Butter
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 8 kleine Blätterteighalbmonde
- Für Pommes Lorette
- 400 g gekochte, durchgepresste Kartoffeln
- 65 ml Wasser
- 1 Tl Butter
- 35 g Mehl, gesiebt
- 1 Ei
- Salz, geriebene Muskatnuss
- 2 El geriebener Parmesan

Zubereitungsart

Schritt 1

Die Brunnenkresse fein hacken, oder mit der kalten Butter kurz auf mixen.

Schritt2

Die Kalbssteak/Kalbsschnitzel salzen und pfeffern, von beiden Seiten leicht mit Mehl bestäuben.

Schritt3

In etwas Nussbutter ca. 1 min. von jeder Seite braten, appetitlich Farbe nehmen lassen. Zunächst aus der Pfanne nehmen, im Backofen zu Ende garen, rosa halten,

Schritt4

In die gleiche Pfanne noch einen "Stich" Butter" geben und das Gemüse glasig anschwitzen.

Schritt5

Mit dem Weißwein ablöschen, etwas reduzieren lassen. Die Fleischbrühe und Creme fraiche zufügen und mit der Kresse Butter aufschlagen.

Schritt6

Nachschmecken, die Kalbssteak/Kalbsschnitzel wieder warm legen.

Schritt7

Die Lorette Kartoffeln:

Schritt8

Das Wasser mit der Butter kurz aufkochen und das Mehl dazu geben, mit einem Kochlöffel rühren bis sich ein Klumpen am Topfboden gebildet hat. Noch etwas Butter dazu geben und die Masse auf der Platte etwas ab rösten. (Daher der Name Brandteig)

Schritt9

In eine kalte Schüssel um leeren, etwas abkühlen lassen und zunächst das Ei, dann die durchgepressten Kartoffeln und den Parmesan unterrühren.

Schritt10

Mit Salz, etwas geriebener Muskatnuss würzen und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Schritt11

Röllchen auf eine bemehlten Unterlage spritzen und 5 cm große Stücke schneiden.

Schritt12

Zu einem Halbbogen formen und auf geöltes Pergamentpapier legen.

Schritt13

Dieses mit dem Teig in ein Fett Bad mit 160° C bis 170 °C tauchen; Papier entfernen und ca. 1,5 -2 min. ausbacken, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Kalbssteak/Kalbsschnitzel anrichten, mit der Sauce und dem Matignon-Gemüse überziehen. Obenauf die Blätterteighalbmonde setzen und die Lorette Kartoffeln dazu geben.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** einfach, schnell, Schweineschnitzel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbssteak-kalbsschnitzel-matignon-mit-fleurons-und-lorette-kartoffeln/>