

Kalbsfiletschnitzelchen mit Kartoffel-Rucola-Püree

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Niveau: mittel

Zutaten für 4 Portionen:

800 g Kartoffeln
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Rucola
150 ml Weihenstephan Milch 1,5 % Fett
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Weihenstephan Butter
12 Scheiben Kalbsfilet, je 40–50 g
2 Eier
3 EL Weihenstephan Schlagrahm
4 EL Mehl
125 g Semmelbrösel
3 EL Rapsöl
1 Zitrone
100 g Dunst-Preiselbeeren (Glas)

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen, pellen. Frühlingszwiebeln und Rucola putzen und schneiden. Milch aufkochen, mit Salz und Muskat kräftig würzen, Kartoffeln direkt in die Milch hineinpresse, 2–3 EL Butter in kleinen Flöckchen kurz unterrühren.
2. Kalbsfilets zwischen zwei Frischhaltefolien leicht klopfen, salzen, pfeffern. Mehl, Eier, Brösel in tiefe Teller geben, halbsteife Sahne mit Gabel unter die Eier ziehen. Schnitzelchen panieren, mit restlicher Butter und 3 EL Öl ca. 4 Minuten lang von beiden Seiten ausbacken. Kartoffelpüree locker mit Frühlingszwiebeln und Rucola mischen, mit Zitronenschnitzen und Preiselbeeren anrichten.