

Vincent Klink: Wirsing-Lamm-Geschnetzeltes mit Kartoffel-Gratin

 happy-mahlzeit.com/2021/08/21/vincent-klink-wirsing-lamm-geschnetzeltes-mit-kartoffel-gratin

Zutaten für 4 Personen

Für das Geschnetzelte:

- 800 g Lammfleisch aus der Keule
- 1 kleiner Wirsing
- 2 Schalotten
- 2 Pimentkörner
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 4 EL Butterschmalz
- 2 TL Mehl
- 300 ml Fleischbrühe oder Wildfond
- 200 ml Rotwein
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in Streifen schneiden. Den Wirsing waschen, den Strunk entfernen und die Kohlblätter ebenfalls in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Pimentkörner zerdrücken. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Wirsingstreifen anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In derselben Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Fleischstreifen kurz rundum anbraten mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Dann in der Fleischpfanne die Schalottenwürfel anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe und Rotwein aufgießen. Den aus den Fleischstreifen ausgetretenen Saft zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleischstreifen und Wirsing wieder zugeben, kurz erwärmen, die Petersilie untermischen und anrichten. Mit Kartoffel-Gratin servieren.

Kartoffel-Gratin:

- 600 g Kartoffeln, fest-oder mehligkochend
- 2 – 3 Frühlingzwiebeln
- 2 EL Butter
- 150 ml Gemüsebrühe
- 50 g Sahne
- 1 Prise Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in eine gebutterte Gratinform schichten und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Gemüsebrühe und Sahne angießen. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in dünne Ringe schneiden und darüber streuen. Im heißen Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten garen.

Rezept: Vincent Klink

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 21. Januar 2016

Episode: Kochen mit Kohl