

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 14. Oktober 2019** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Thorsten Kahse

Kalbsschnitzel mit Limettenbutter, Ofenkartoffeln und Babyblattspinat

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Kalbsrücken (in einem Stück), à 300 g
 100 ml Kalbsfond
 10 Kapern
 100 g Mehl
 300 ml Olivenöl

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und in 3 cm dicke Streifen schneiden, dann in der Mitte bis fast bis zum Ende einschneiden und aufklappen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Frischhaltefolie bedecken. Das Fleisch mit einem Plattierisen flach klopfen. Das geklopfte Schnitzel leicht anmehlern und in einer anderen sehr heißen Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 20 Sekunden (je nach Dicke) braten. Dann kurz beiseitelegen. Schnitzel in den Limetten Butter Sud geben und fertig garen. Das Schnitzel mit dem Sud beträufeln und einige Kapern dazugeben.

Für die Limettenbutter:

2 Limetten
 2 Knoblauchzehen
 2 Schalotten
 1 Glas eingelegte Kapern
 1 Zweig Rosmarin
 100 g Butter
 1 EL Olivenöl

50 g Butter und Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, in die Pfanne geben und glasig dünsten. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen, vierteln und zusammen mit Kapern und Rosmarin auch in die Pfanne geben. Limette halbieren, auspressen, den Saft einer halben Limette auffangen und zur Pfanne dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und mit Kalbsfonds ablöschen und einreduzieren lassen.

Für die Kartoffeln:

200 g festkochende Drillinge
 2 Knoblauchzehen
 1 Zweig Rosmarin
 100 g Himalaya-Salz

Drillinge waschen, trockentupfen, halbieren und auf einem Backblech auslegen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und die Nadeln abzupfen. Knoblauch abziehen und halbieren. Kartoffeln kräftig mit dem Himalaya-Salz bestreuen und Rosmarin und Knoblauch darüber geben. Ca. 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten evtl. etwas Olivenöl dazugeben.

Für den Spinat:

400 g Babyblattspinat
 2 Knoblauchzehen
 50 g Butter
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat waschen, trocken schleudern und mit Butter und Knoblauch in der Schnitzelpfanne kurz dünsten. Muskatnuss reiben und 2 TL auffangen. Spinat mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.