

Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

40–50 Min

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für die Kalbsbutterschnitzel

1 Kg	Faschiertes vom Kalb
2	Dotter
100 g	Entrindetes Weißbrot
2 EL	Kapern, gehackt
4 EL	Zwiebel, feinwürfelig
2 EL	Petersilie, gehackt
2 EL	Dijon Senf
100 ml	Rindsuppe
1 Pkg.	Faschiertes Gewürzzubereitung
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
	Etwas Milch
	Pflanzenöl zum Anbraten

Für die Röstzwiebeln

6 Stk.	Zwiebeln
	Pflanzenöl zum Braten

Für das Püree

1 kg	Mehlige Kartoffeln
3 EL	Butter
	Ein Schuss Milch
1 Prise	Muskatnuss ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Zubereitung

1. Die Erdäpfel schälen, in etwa gleich große Stücke schneiden und in einen Topf mit soviel Wasser geben, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind. Salzen, aufkochen und, bei geschlossenem Deckel, ca. 20 Minuten köcheln lassen. Darauf achten, dass sich die Kartoffeln nicht anlegen.
2. In der Zwischenzeit das entrindete Weißbrot mit warmer Milch übergießen. Das Fleisch in einer Schüssel mit den Dottern, Kapern, Petersilie und die in Butter gedünsteten Zwiebeln hinzufügen und vermengen.
3. Das eingeweichte Brot ausdrücken und zu dem Fleisch mischen. Mit Faschiertes Gewürzzubereitung, Pfeffer, Dijonsenf und Muskatnuss abschmecken. Aus der Fleischmasse nun mehrere Laibchen formen.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Butter darin aufschäumen, die Laibchen hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa fünf Minuten langsam braten. Anschließend die Butterschnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratrückstand mit Suppe ablöschen und einkochen lassen. Die Laibchen einlegen, kalte Butterflocken zugeben und die Pfanne schwenken, bis sich die Butter mit der Sauce verbunden hat.
5. Für die Röstzwiebeln die hauchdünn geschnittenen Zwiebeln in heißem Öl frittieren bis sie goldbraun sind. Gut abtropfen lassen und leicht salzen.
6. Für das Püree den Topf mit Kartoffeln vom Herd nehmen, Wasser abgießen, etwas Milch, Butter und etwas Muskatnuss hinzufügen. Mit dem Kartoffelstampfer zerstampfen und mit einem Kochlöffel aufschlagen.