

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen

Gemeinsam einkaufen, zusammen kochen und mit der ganzen Familie genießen.

Vorspeise

**Tomaten-Carpaccio
mit Büffelmozzarella und Gewürz-Balsamico**

Hauptgang

**Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen gefüllt
und gegrilltem Blumenkohl**

Dessert

**Kirschtarte
mit Karamell-Sauce**

Einkaufsliste

Zutaten für 4 Personen

Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella und Gewürz-Balsamico

- 4 Scheiben Parma- oder Serrano-Schinken
- 200 g Büffelmozzarella
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Sternanis
- Olivenöl
- 250 ml Balsamico
- frische Kräuter (Minze, Rosmarin, Thymian, Basilikum)
- Ingwer (frisch)
- 1 Aubergine
- 2 Strauchtomaten

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen gefüllt und gegrilltem Blumenkohl

- 4 Kalbsschnitzel
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- 100 g Toastbrot
- 1 Glas Kalbsfond
- Bratenfond
- Olivenöl
- verschiedene frische Kräuter (als Dekoration)
- Blattpetersilie (frisch)
- ½ Zitrone (unbehandelt)
- 1 Zwiebel
- 200 g Pfifferlinge
- 1 Blumenkohl

Kirschtorte mit Karamell-Sauce

- 150 g Blätterteig (TK)
- 100 ml Sahne
- etwas Schlagsahne
- 100 g Zucker
- Marzipan
- Vanillepuddingpulver
- Minze (frisch)
- 1 Zitrone (unbehandelt)
- 150 g Kirschen (frisch oder TK)
- 0,1 l Kirschsaff

Liste für Kochutensilien

Bitte stellen Sie sich vor dem Kochen folgendes bereit:

- Für die Vorspeise 1 kleiner Topf für den Balsamico
 1 Grill-Pfanne (wenn vorhanden)

- Für den Hauptgang 1 Pfanne für die Füllung
 1 beschichtete Pfanne für die Schnitzel
 1 Grill-Pfanne (wenn vorhanden)
für den Blumenkohl

- Des Weiteren 1–2 Schneidebretter
benötigen Sie 1 sauberes Küchentuch
 1 Backblech
 scharfe Messer
 Schneebesen
 Frischhaltefolie
 Backpapier

- Für das Dessert 1 Stieltopf für die Sauce
 1 Schüssel für die Sauce
 1 Schüssel für die Marzipanmasse
 1 kleiner Topf für die Glasur

Vorspeise

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella und Gewürz-Balsamico

Vorbereitung

Für den Gewürz-Balsamico den Balsamico mit einem Sternanis in einen kleinen Topf geben, etwas frischen Ingwer im Stück andrücken und mit frischen Kräutern (Minze, Rosmarin, Thymian und Basilikum) zum Balsamico geben. Auf den Herd stellen und auf $\frac{1}{3}$ einkochen lassen.

Die Aubergine quer in dünne Scheiben schneiden und eine Grill-Pfanne aufstellen. Die Auberginenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, zuerst in Mehl, dann in Olivenöl wenden und in der Grill-Pfanne von beiden Seiten braten.

Die Schinkenscheiben in der Grill-Pfanne etwas knusprig braten und mit den Auberginenscheiben auf einen Teller geben, beiseite stellen und abkühlen lassen.

Notizen

Vorspeise

Tomatencarpaccio mit Büffelmozzarella und Gewürz-Balsamico

Zubereitung

Die Tomaten in ganz dünne Scheiben schneiden und diese auf einem großen Teller auslegen. In der Mitte Platz für die gegrillten Auberginenscheiben lassen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und je eine Scheibe von Tomate und Mozzarella abwechselnd in der Mitte des Tellers anrichten. Nur noch mit der Balsamico-Reduktion beträufeln und mit einer Scheibe Schinken als Segel garnieren.

Fertig ist die Vorspeise.

Notizen

Hauptgang

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen gefüllt und gegrilltem Blumenkohl

Vorbereitung

Für die Füllung die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die Pfifferlinge dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und langsam dünsten. Das Toastbrot in grobe Würfel schneiden und die Blattpetersilie hacken. Wenn die Pfifferlinge kein Wasser mehr haben, die Toastbrotwürfel und die Petersilie hinzugeben, kurz mitschwenken und noch einmal abschmecken (ruhig etwas überwürzen). Die Füllung in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Die Kalbsschnitzel zwischen Klarsichtfolie legen und mit einem Plattiereisen oder einer kleinen Pfanne platt klopfen.

Die dünnen Kalbsschnitzel auf einem Brett ausbreiten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Füllung belegen. Ein zweites Schnitzel wie einen Deckel darauflegen und die Ränder mit der Schnittfläche eines Messers andrücken. Die gefüllten Schnitzel bis zum Braten beiseite legen.

Notizen

Hauptgang

Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen gefüllt und gegrilltem Blumenkohl

Zubereitung

Für die Beilage den Blumenkohl von den Blättern und dem unteren Strunk entfernen. Den Kopf halbieren und vom Strunk dünne Scheiben abschneiden. In eine Schüssel etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und den Saft einer halben Zitrone geben und die Blumenkohlscheiben ca. 10 Min. darin marinieren. Den Blumenkohl aus der Marinade nehmen und von beiden Seiten in der Grill-Pfanne braten bis er gar ist.

In eine beschichtete Pfanne etwas Olivenöl und ein Stück Butter geben und erhitzen. Die gefüllten Kalbsschnitzel melieren und in die heiße Pfanne geben. Von einer Seite anbraten, einmal wenden und für wenige Minuten zum Garziehen in den Ofen geben.

Den Bratenfond mit etwas Kalbsfond aufgießen und kurz aufkochen lassen. Mit einer Butterflocke abbinden. Den Blumenkohl auf einem Teller anrichten, ein Schnitzel daraufgeben und die Sauce um dieses herum träufeln. Das Ganze mit frischen Kräutern garnieren.

Fertig ist der Hauptgang.

Notizen

Dessert

Kirschtarte mit Karamellsauce

Vorbereitung

Für die Tarte gleich zu Beginn den Blätterteig aus dem Tiefkühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

Für die Karamell-Sauce einen kleinen Stieltopf aufstellen und heiß werden lassen. Reichlich Zucker in den Topf streuen und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Vorsicht heiß! Wenn der Zucker goldgelb ist, mit der gleichen Menge Sahne auffüllen, einkochen lassen und rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Sauce vom Herd nehmen, in eine separate Schüssel gießen und kaltstellen.

Die Kirschen halbieren und entkernen. Aus dem aufgetauten Blätterteig mit einem runden Ausstecher oder einem Glas (ca. 10 cm Durchmesser) kleine Törtchen ausstechen. Diese mit einer Gabel mehrmals einstechen.

In einer kleinen Schüssel die Marzipanmasse mit etwas Sahne glattrühren. Die Tartes mit der Flüssigkeit bestreichen und den Kirschen belegen. Die fertig belegten Tartes auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 220 °C Umluft in den vorgeheizten Ofen geben.

Notizen

Dessert

Kirschtarte mit Karamellsauce

Zubereitung

Die Tartes auf mittlerer Schiene ca. 10–12 Min. backen. Sie sind fertig, wenn der Blätterteig schön braun ist.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Kirschsauce aufstellen, mit etwas Zucker süßen und aufkochen lassen. Das Vanillepuddingpulver mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Kirschsauce damit zu einer sämigen Kirsch-Sauce abbinden.

Nun noch etwas Schlagsahne in eine Schüssel gießen, etwas von der Karamell-Sauce dazugeben und mit dem Schneebesen schaumig schlagen.

Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und auf Teller geben. Die Kirsch-Sauce mit etwas Zitronensaft abschmecken und die Törtchen damit bepinseln. Die Karamell-Sauce neben der Tarte anrichten, drei Tropfen von der Kirsch-Sauce reinträufeln und mit einem Holzspieß ein Muster durchziehen. Mit einem frischen Minzeblatt garnieren – fertig!

Fertig ist das Dessert.

Empfehlung: Zu dem Menü empfehlen wir einen Rosé aus dem Burgenland (Österreich).