

Rezepte «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche 2018»

Dörrfrucht-Hackfleisch-Vögel mit Kernotto und Lauchgemüse

Rezept von Caroline Schweizer
für 4 Personen

Dörrfrucht-Hackfleisch-Vögel

- 4 dünne Kalbfleischschnitzel für Fleischvögel (Kalbsnuss)
- 1 TL Senf
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 250g Kalbfleisch, gehackt
- 100g Dörrfrüchte (Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Mirabellen, Kirschen) grob gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- Zahnstocher
- 1 EL Mehl
- 2-3 EL Bratfett
- 1 dl Weisswein oder Fleischbouillon
- 1 dl Fleischbouillon
- 1 EL Bratensauce
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Saucenhalbrahm

Kalbsschnitzel auf der Ablage auslegen, evtl. mit Haushaltpapier trocken tupfen. Mit Senf leicht bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gehacktes Kalbfleisch und Dörrfrüchte in eine Schüssel geben. Zwiebel und Petersilie zugeben und gut mischen. Evtl. mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse eine Rolle formen. In der Grösse der Schnitzel in 4 Stücke teilen. Je eine Rolle auf ein Schnitzel legen. Schnitzel einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Kalbfleischvögel mit Mehl leicht bestäuben.

In einer Bratpfanne das Bratfett erhitzen. Die Kalbfleischvögel zugeben und rundum gut anbraten. Die Kalbfleischvögel aus der Pfanne nehmen. Weisswein und Fleischbouillon zum Bratenfond geben, aufkochen und den Fond auflösen lassen. Bratensauce zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbfleischvögel in die Sauce legen und auf kleiner Stufe ca. 60 Min. köcheln lassen. Saucenhalbrahm zugeben und die Sauce noch etwas einköcheln lassen.

Kernotto

- 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt

- 300g Kernotto
- 2 dl Gemüsebouillon oder Weisswein
- 6 dl Gemüsebouillon
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 dl Crème fraîche

Raps- oder Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel zugeben und glasig dämpfen. Kernotto zugeben und kurz mitdünsten. Mit 2 dl Gemüsebouillon oder Weisswein ablöschen. Aufkochen und anschliessend Hitze reduzieren. Bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen und regelmässig etwas Gemüsebouillon aufgiessen. Kurz vor dem Servieren würzen und mit Crème fraîche verfeinern.

Lauch Gemüse

- 4 Lauchstängel, gewaschen
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Lauchstängel mit Öl einreiben und Salz und Pfeffer würzen. In eine feuerfeste Form legen. In den Backofen schieben und bei 180 Grad ca. 25 Min. garen.

Den Lauch aus dem Backofen nehmen, auf ein Rüstbrett legen. Die braunen Blätter auslösen und in feine Streifen schneiden. Den grünen Lauchstängel der Länge nach aufschneiden.

Anrichten

Die Kalbfleischvögel leicht schräg halbieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Kernotto dazu anrichten. Den Lauch dazu legen und mit dem geschnitten Lauchstreifen bestreuen.