

Zutaten:

2 dünne Kalbsschnitzel je ca. 150
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Tl. scharfer Senf
50 g Ziegenkäse
1 El Sahne
1 El. geröstete Sonnenblumenkerne
1 El. Rosinen,
1/2 Tl. fein gehackte frische Thymianblätter
2 El. Öl
1 Tl. Tomatenmark
1/8 l Kalbsfond a.d. Glas
20 g eiskalte Butter

Für des Kartoffel-Wirsing-Püree

250 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
4 Wirsingblätter
5 El. Milch
50 g Butter
Weisser Pfeffer,
Muskatnuss, frisch gerieben

Die Kalbsschnitzel auf einem Küchenbrett ausbreiten und mit der flachen Seite eines Fleischklopfers flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite dünn mit Senf bestreichen. Ziegenkäse mit Sahne verrühren. Sonnenblumenkerne, Rosinen und Thymian dazugeben. Gründlich vermischen und die Paste auf die beiden Fleischscheiben streichen. Das Schnitzel von der Schmalseite her aufrollen und die Enden mit einer Rouladennadel oder einem Holzspiesschen zustecken. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Kalbsvögerl darin von allen Seiten bei starker Hitze anbraten. Wenden Sie die Vögerl am besten mit zwei Kochlöffel oder Backschaufeln, auf keinen Fall mit der Fleischgabel hineinstecken! Die geschälte, in kleine Würfel geschnittenen Schalotte sowie das Tomatenmark dazugeben und kurz anschwitzen. Mit Kalbsfond aufgiessen und zugedeckt 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in wenig Salzwasser 20 Minuten garen. Das Kochwasser abgiessen, jedoch auffangen. Von den Wirsingblättern die harte Mittelrippe entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Im Kartoffelwasser fünf bis sechs Minuten kochen. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer

zerdrücken. Milch und Butter erhitzen und unter die Kartoffeln rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Schluss die gut abgetropften Wirsingstreifen untermischen. Falls das Püree zu fest ist, noch etwas vom Gemüsekochwasser unterrühren. Die geschmorten Kalbsvögerl herausnehmen, in Alufolie wickeln. Den Bratensatz durch ein Sieb passieren und die kalte Butter mit einem Schneebesen in kleine Flöckchen unter die Sauce schlagen. Von den Kalbsröllchen die Rouladennadeln oder Holzspiesse entfernen. Die Vögerl auf zwei Teller verteilen, mit der Sauce begiessen und mit Kartoffel-Wirsing-Püree anrichten. Wenn Sie rechtzeitig daran denken, weichen Sie die Rosinen eine Stunde vorher in Sherry ein.