

Kalbgeschnetzeltes mit Polenta-Käsenocken



Zutaten (für 4 Personen)

Für die Polenta-Käsenocken:

200 ml Milch
1 TL Speisestärke
50 g Butter, Salz, Muskat
100 g Polenta (Maisgrieß)
1 Ei (M), 1 Eigelb (M)
50 g Bergkäse, gerieben

Für das Rahmgeschnetzelte:

600 g Kalbgeschnetzeltes (Oberschale oder Nuss)
2 Schalotten
200 g Champignons
1-2 EL Butterschmalz
100 ml Weißwein, trocken
200 ml Kalbsfond
200 ml Schlagsahne
1 TL Senf, mittelscharf
1 TL Zitronensaft
Pfeffer aus der Mühle

Für den Kohlrabi:

2 Kohlrabi
2 EL Butter, Muskat



Zubereitungszeit

1h 20 Min.

3h Ruhezeit



Kcal

KJ

Eiweiss

Fett

Kohlenhydrate

Zubereitung

1. Milch, Stärke, Butter, Salz und Muskat aufkochen. Polenta einrühren und bei niedriger Hitze 2-3 Min. unter Rühren quellen lassen. Vom Herd ziehen und Ei, Eigelb und Käse unterkneten. Mit Salz und Muskat würzen und den Teig 3 Std. abgedeckt ruhen lassen.
Aus der Polentamasse 8 kleine Nocken formen und in siedendem Salzwasser 15 Min. ziehen lassen.
2. Kohlrabi schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit etwas Salz würzen und 30 Min. ziehen lassen. Butter in einem Topf erhitzen und die Scheiben bei niedriger Hitze 10 Min. abgedeckt weich dünsten lassen. Mit Salz und Muskat würzen.
3. Kalbfleisch in Streifen schneiden und in etwas Butterschmalz 2-3 Min. rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Schalottenwürfel und geschnittene Champignons in die Pfanne geben und in etwas Butterschmalz kurz anbraten. Mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen. Kalbsfond und Sahne dazu geben und 2-3 Min. köcheln lassen. Senf, Zitronensaft und das angebratene Fleisch dazugeben. Nur noch erwärmen und nicht mehr kochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Geschnetzeltes mit Polenta-Käsenocken und Kohlrabi anrichten.