Kalbsgeschnetzeltes Orlando (mit Essiggurke, Passata, Zwiebel und Sauerrahm)

Der Schulterspitz vom Kalb ist ein recht zartes Stück, aber von Bindegewebe durchzogen, das macht das Fleisch saftig, am Stück zubereitet muss es eine Weile garen, damit das Bindegewebe geliert. Klein geschnitten, wie für ein Geschnetzteltes, muss der Schulterspitz nur kurz angebraten werden und kurze Zeit in einer Sauce nachziehen.

Die Sauce mit Sauerahm, Passata di Pomodoro, Essigurken, Senf und Champignon ist so ein wenig dem Stroganoff-Rezept nachempfunden, mit der Passata bekommt die leicht säuerliche Sauce einen fruchtigen Ton. Eine geschmackvolle Sauce, die dennoch den Geschmack des Kalbsfleisches nicht überdeckt.

Zutaten (1 Portion)

180g	Schulterspitz vom Kalb
30g	Zwiebel
1	Essiggurke
1	grosser Champignon
1Tl	Senf
1El	Passata di Pomodoro
5cl	Weisswein
40g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Fleisch zu ca. 1cm breiten Streifen schneiden. Zwiebel, Champignon und Essiggurke zu groben Würfeln schneiden.

Zwiebel, Champignons und Essiggurke in Bratbutter 2-3 Minuten dünsten. Weisswein

dazugiessen, Senf zugeben, verrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm und Passata zugeben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 10 Minuten köcheln lassen. Sauce abgiessen und die Pfanne kurz auswaschen und trocknen.

Bratbutter in die Pfanne geben und bis zum Rauchpunkt erhitzen. Fleisch zugeben und leicht mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 1 Minuten scharf anbraten, Fleisch wenden und die Temperatur zurückstellen. Nach einer weiteren Minute die Sauce dazugiessen und 2 Minuten köcheln lassen. Auf einem heissen Teller anrichten.