Kalbsgeschnetzeltes mit Gorgonzola und Guanciale

Gorgonzola und Guanciale liefern den Geschmack zum eher milden Kalbfleisch. Junger, nicht zu rezenter Gorgonzola gibt dem Kalbsgeschnetzelten Würze ohne das Fleisch zu überdecken. Guanciale, der luftgetrocknete, fettreiche Speck von der Schweinebacke ist meist kräftig mariniert (scharf ist nur die Aussenseite), insgesamt ist er mild und liefert ein gutes, nussiges "Hintergrundaroma". Klein gewürfelte Peperoni geben nebst Geschmack auch ein paar Farbtupfer in das ansonsten eher bleiche Gericht.

Die Kalbsschulter (dicke Schulter) ist ideal zum Schmoren, sei es als Braten oder klein geschnitten. Sie ist für Kalbfleisch recht geschmackvoll und sanft geschmort wird sie auch schön zart. Das Geschnetzelte wird mit reichlich Sauce zubereitet, das passt zu der als Beilage angerichteten Pasta.

Zutaten (pro Portion)

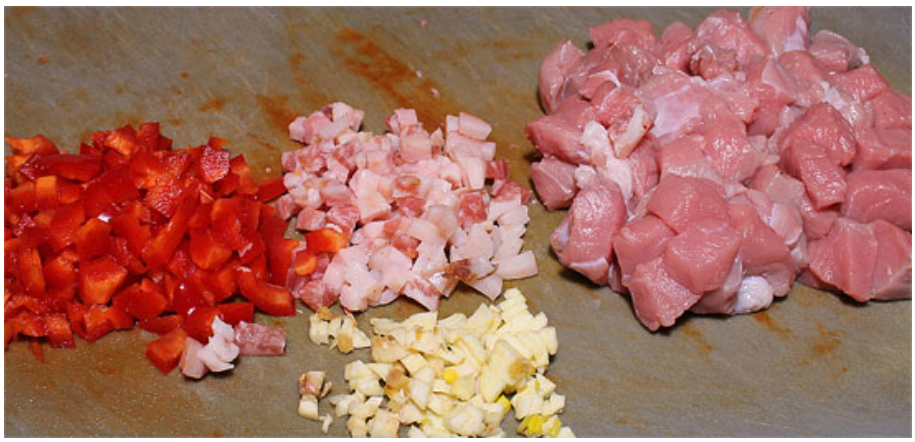
180g	Kalbsschulter geschnetzelt (dicke Schulter)
30g	Guanciale
1	Knoblauchzehe
50g	rote Peperoni
1,5dl	Hühnerbouillon
5cl	Vollrahm
40g	Gorgonzola mild
1Tl	Mehl
	Pfeffer
	Rapsöl

Zubereitung

Kalbsschulter zu kleinen, ca. 5mm dicken Stückchen schneiden (oder vom Metzger schneiden lassen). Mit Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und vermischen.

Von einer dünnen Scheibe Guanciale die Schwarte und zähe Randstücke (Muskelfleisch) wegschneiden. Speck zu kleinen Würfelchen schneiden. Knoblauch klein hacken. Peperoni zu ca. 5mm grossen Würfeln schneiden.

Eine Bratpfanne mit Rapsöl auspinseln. Speckwürfelchen zusammen mit dem Knoblauch andünsten bis der Speck glasig ist. Temperatur etwas erhöhen und das geschnetzelte Kalbfleisch zugeben, ca. 2-3 Minuten braten lassen, ohne zu bewegen, da es sond Saft zieht. (Grössere Mengen etappenweise anbraten). Fleisch wenden, die Peperoniwürfelchen zugeben und kurz weiterbraten. Bouillon dazugiessen und leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist (ca. 45 Minuten). Falls die Bouillon zu stark einkocht, etwas Wasser zugeben. Am Schluss sollte die Bouillon etwa auf einen Viertel eingekocht sein.

Rahm zugiessen und leicht aufkochen. Gorgonzola in groben Stücken zugeben und schmelzen lassen. Gut verrühren und ca. 3-4 Minuten leicht köcheln lassen.

Z.b. auf Penne oder Tagliatelle anrichten.