

28. Kalenderwoche 2017

REZEPTE

Mairübchen und junge Möhren, glasiert mit ital. Schnitzeln (Saltimbocca)

Zutaten:

für 4 Personen

½ Bd. kleine Möhren
400 g Mairübchen
4 Kalbschnitzel (150 g)
Salz
Pfeffer
Salbei
6 Schinken
Parmaschinken
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
Salz, Pfeffer
1 EL Ahornsirup
100 ml Gemüsebrühe
1 kl. Bd. Schnittlauch

Zubereitung:

ca. 35 Min.

Möhren schälen, waschen. Möhren je nach Größe der Länge nach halbieren. Mairübchen schälen, waschen und in Spalten schneiden. Fleisch waschen, trocken tupfen, dritteln und mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Schinkenscheiben halbieren. Schnitzel mit je 1/2 Scheibe Schinken und 1 Blatt Salbei belegen. Mit Holzspießchen feststecken. Öl erhitzen und Schnitzel portionsweise ca. 3 Minuten unter Wenden braten. Fett erhitzen und Gemüse unter Schwenken ca. 5 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ahornsirup glasieren. Nach 3 Minuten Brühe angießen, aufkochen. Schnittlauch in Röllchen schneiden und über das Gemüse streuen. Mit den Schnitzeln anrichten.

Zwiebelkuchen

Zutaten:

für 4 Personen

1 dicke Gemüsezwiebel
250 g Schinkenspeck
1 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer; Kümmel
1 ½ Pkt. Blätterteig
2 Becher saure Sahne
3 Eier

Zubereitung:

ca. 30 Min. + 35 Min. Backzeit im Ofen bei 180°C

Laub abschneiden, Zwiebel waschen und in grobe Würfel schneiden. Laub in Ringe schneiden
Schinkenspeck würfeln.
In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen.
Zwiebel- und Speckwürfel in die Pfanne geben.
Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, kurz unter Rühren anbraten, dann die Pfanne mit einem Deckel abdecken.
In der Zwischenzeit die aufgetauten Blätterteigscheiben auf einem Backblech leicht überlappend auslegen, so dass eine geschlossene Fläche entsteht.
In einer Schüssel die saure Sahne mit den Eiern verquirlen.
Mit Salz, Pfeffer und Kümmel herzhaft abschmecken.
Die Zwiebelmasse auf dem Blätterteig verteilen und die Saure-Sahne-Mischung darüber geben.
Im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 35 Minuten backen.