MÄURER

KALBSSCHNITZELCHEN IN STEINPILZRAHM MIT HAUSGEMACHTEN GNOCCHIS

Lange Zeit dachte ich, Gnocchis wären nicht mein Geschmack - da ich nur die Convenience-Produkte kannte. Hausgemacht aber schmecken sie vorzüglich!

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de

MÄURER

Zubereitung

Die Steinpilze in lauwarmen Wasser 15 Minuten einweichen lassen.
Die Kartoffeln waschen und mit Schale mindestens 30 Minuten mit dem Dampfeinsatz im Kochtopf kochen.
Danach wiederum 30 Minuten zum Ausdampfen in den auf 100 Grad vorgeheizten Backofen auf den Rost legen.
Inzwischen die Schalotten schälen und fein hacken.
Die Schnitzelchen zwischen Frischhaltefolie dünn klopfen und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen.
Fett in der Pfanne erhitzen und das Fleisch portionsweise nur ganz kurz auf jeder Seite (30 Sekunden auf der ersten, 15 Sekunden auf der zweiten Seite) anbraten. Nebeneinander in eine Gratinform legen.
Im Bratensatz die Schalotten sanft glasig andünsten, dann die ausgedrückten Steinpilze für 3 Minuten mitdünsten.
Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen, nach Geschmack Einweichwasser von den Pilzen durchseihen und hinzugeben, einkochen lassen, Fond zugeben, einkochen lassen. Sahne zugießen und etwas einkochen lassen.
Abschmecken und zuerst die Pilze gleichmäßig über den Schnitzeln verteilen und dann die Sauce angießen.
(Bis hierhin lässt sich alles wunderbar vorbereiten und für ein paar Stunden kalt stellen.) Vor dem Servieren im 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Schiene ca. 20 Minuten garen.
In der Zwischenzeit auch für die Gnocchis alle anderen Zutaten abwiegen und bereitstellen. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
Sobald die Kartoffeln fertig sind, diese schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Mehl, Stärke, Gewürze und Ei hinzufügen und sehr gut vermengen. Ich nehme dazu die Hände :-) Wenn alle Zutaten gut verbunden sind, den Teig auf der Arbeitsfläche vierteln und jeweils zu langen Strängen wurstähnlich ausformen und diese mit dem Teigschaber in ca. 1-2 cm große Stücke teilen. Diese Stücke mit bemehlten Händen zu kleinen Kugeln formen und mit dem Gabelrückenl leicht eindrücken, damit das typische Muster entsteht. Gnocchis portionsweise kurz in kochendem Salzwasser aufkochen, Hitze reduzieren und nur bei milder Hitze leicht sieden lassen. Wenn sie nach oben steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen, im Sieb gut abtropfen lassen und dann auf einem leicht geölten Backblech verteilen, damit sie nicht zusammenkleben. (Bis hierhin lassen sich auch die Beilagen sehr gut vorbereiten.) Vor dem Servieren Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchis darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten braten.
Ich würde dazu ein saisonales knackiges Gemüse anbieten.

Zutaten

Für die Schnitzelchen:
30-50 g getrocknete Steinpilze
2 Schalotten
6 Kalbschnitzelchen (z.B. aus der Nuss), ganz dünn geschnitten
Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika edelsüß
1/2 - 1 Esslöffel Butterschmalz
100ml Weißwein
etwas Kalbs- oder Bratenfond
200ml Sahne
Für die Gnocchis:
600g große Kartoffeln, mehlig kochend (für 2 kräftige Esser oder 4 kleine Beilagenportionen)
100g Mehl (plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche)
50g Kartoffelstärke
1 mittelgroßes Ei
Salz, Muskat
1 EL Butterschmalz
außerdem: 1 Backblech und eine Kartoffelpresse

MÄURER

Weinempfehlung



Grauer Burgunder



Chardonnay –vom Kalk–

WEINGUT GERHARD MÄURER

Friedhofstraße 15 | 67273 Dackenheim | Telefon +49 06353 6677 | info@maeurer-weine.de | maeurer-weine.de