

Geschnetzeltes mit grünem Pesto

Geschnetzeltes vom Kalb mit Basilikumpesto

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Grünes Pesto:

20 g Pinienkerne
½ Knoblauchzehe
1 Topf Basilikum
6 EL Olivenöl
1 EL geriebener Parmesan
Salz

Zutaten:

600 g Schnitzel von der Kalbsoberschale oder Keule
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 Zwiebeln
150 g Champignons
2 EL Speiseöl
2 EL Weizenmehl
4 EL Weißwein
400 ml Kalbsfond

Außerdem:

1 TL fein gehackter Kerbel
1 TL fein gehackter Estragon
1 EL gehackte glatte Petersilie
½ Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic

1 Grünes Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Knoblauch abziehen, mit Pinienkernen, Basilikumblättern, Parmesan und Olivenöl im Rührbecher mit einem Mixstab oder Küchenblender pürieren. Mit Salz abschmecken.

2 Vorbereiten:

Schnitzel trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

3 Zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch portionsweise kurz von allen Seiten anbraten. Fleisch herausnehmen und im Backofen warm stellen. Zwiebelwürfel und Champignonscheiben zugeben, mit Mehl bestreuen. Mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond nach und nach auffüllen, dabei mit einem Schneebesen rühren. Das Ganze aufkochen. Fleischstücke wieder zugeben und das Geschnetzelte abschmecken.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Geschnetzeltes auf Tellern oder in einer Schüssel anrichten. Mit Klecksen von grünem Pesto, Kräuter und Crème fraîche dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dazu passen Spätzle oder Gnocchi.
- Sie können das Pesto auch gut im Thermomix® zubereiten.
- Das Pesto hält gekühlt 2 Wochen.
- Statt Kalbsschnitzel können Sie auch Hähnchenbrustfilet verwenden.

