

Weingut Mehofer - Neudeggerhof
3471 Neudegg 14
0043 2279 7247
www.mehofer.at
Austria - Wagram



Zitronenschnitzel mit Erbsenpüree

Rezept von Andi Santner

Zutaten für ca. 4 Portionen:

Kalbsfilet 500g
Öl 4EL
Zitronen 2 Stück
Erbsen 500g
Kartoffel 200g
Kalbsfond 1/2l
Salz
Pfeffer
Muskat
Salbei

Zubereitung:

Das Kalbsfilet in kleine Steaks schneiden und mit Zitronenzesten und Zitronensaft marinieren. Danach ca. 3 Stunden kühlen!

Die Erbsen kochen und pürieren. Die gekochten, am besten mehligten Erdäpfel durch ein Sieb pressen und mit den Erbsen vermischen. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Das Kalbsfilet in der Pfanne kurz beidseitig in Öl anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. Den Bratensaft mit Kalbsfond, Wasser oder Suppe aufgießen und auf die Hälfte reduzieren (bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist). Danach den Saft mit Salz, Pfeffer und Salbei abschmecken. Das Kalbsfilet in der Sauce kurz ziehen lassen.

Zitronenschnitzel mit dem Erbsenpüree anrichten und die Sauce darüber gießen.
Für die Garnitur eignen sich Zitronenfilets und frittierter Salbei.
Guten Appetit!

Weinempfehlung: Roter Veltliner Riesmein 2009

Jetzt nachkochen und genießen. Achtung...fertig...Löss!!!