

# Kalbs-Geschnetzeltes mit Salbei-Wermut-Sauce, Kartoffel-Püree und Karotten-Brokkoli-Gemüse

---

[happy-mahlzeit.com/2022/01/28/kalbs-geschnetzeltes-mit-salbei-wermut-sauce-kartoffel-püree-und-karotten-brokkoli-gemüse](https://happy-mahlzeit.com/2022/01/28/kalbs-geschnetzeltes-mit-salbei-wermut-sauce-kartoffel-püree-und-karotten-brokkoli-gemüse)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Geschnetzelte:

- 400 g Kalbsnuss
- 2 EL Mehl
- 2 EL Butter
- 1 Stängel frischer Salbei

### Für die Sauce:

- 1 EL Butter
- ½ Zwiebel
- ½ Knoblauchzehe
- ½ TL Tomatenmark
- 100 ml Wermut, herb
- 100 ml Kalbsfond
- 100 ml Sahne
- 1 Stängel Salbei
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Salbe zum Dekorieren

### Für Püree:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 25 g Butter
- 100 ml Milch
- 25 ml Sahne
- Muskat
- Weißer Pfeffer
- Salz

### Für das Gemüse:

- 2 Karotten
- ½ Brokkoli
- 100 ml Gemüsefond
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

## **Zubereitung:**

Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Geschnetzelte das Kalbsfilet waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne Butter erhitzen. Salbei darin anbraten, herausnehmen und zum Garnieren zur Seite stellen. In derselben Pfanne portionsweise das Fleisch rundherum gut anbraten. Die Hitze reduzieren. Das Fleisch herausnehmen und im Ofen warm halten.

Für die Sauce in die Pfanne mit dem Kalbssud etwas Butter hineingeben. Zwiebeln schälen, fein würfeln und in der Pfanne anschwitzen. Knoblauch abziehen, hacken und mit in die Pfanne geben. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitdämpfen. Wermut und Fond dazugießen. Sahne zugeben und kurz einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Salbeiblätter kurz in die Sauce geben, später die Sauce durch ein Sieb passieren.

Für das Püree in einem Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Die Kartoffeln schälen, vierteln, in das Salzwasser geben und bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten weichkochen. Anschließend abtropfen lassen, durch die Kartoffelpresse direkt in einen warmen Topf geben und darin warmhalten.

Milch in einem Topf erwärmen. Danach diese mit Sahne und Butter mit einem Schneebesen einrühren. Solange rühren, bis die Kartoffelmasse eine luftig-lockere Konsistenz angenommen hat. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für das Gemüse Karotten schälen und in ca. 0,5 cm große Scheiben schneiden. In einem Topf den Gemüsfond aufkochen und die Karotten darin zugedeckt weich kochen. Brokkoli in Röschen schneiden, einen neuen Topf mit Wasser aufkochen, sehr gut salzen. Darin den Brokkoli weichkochen, anschließend abgießen. Vor dem Servieren in einer Pfanne Butter schmelzen. Knoblauch fein schneiden, darin andünsten und die Karotten darin wenden.

Das Kalbs-Geschnetzelte mit dem Kartoffel-Püree und Gemüse auf Tellern anrichten. Die Sauce über das Fleisch geben, mit Salbeiblättern garnieren und servieren.

Rezept: Rahel Hein

Quelle: Die Küchenschlacht vom 30. Januar 2017

Episode: Leibgerichte