

3780 Gstaad, Alte Lauenenstrasse 10
3778 Schönried, Dorfstrasse
1659 Rougemont, Place de la Gare 1

Tel. 033 744 11 44
Tel. 033 744 19 39
Tel. 026 925 86 22

Fax 033 744 88 44
Fax 033 744 85 59
Fax 026 925 86 22

www.buuremetzg.ch

Kalbsgeschnetzeltes mit grünen Spargeln an Kerbel-Limonen-Sauce

Zutaten für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Kalbfleisch
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss
400 g grüne Spargeln
1 kleine Frühlingszwiebel
½ Limone
1 Bund Kerbel
Bratbutter
1 ½ dl trockener Sherry
1 dl Hühnerbouillon
2 dl Rahm
1 Prise Zucker

Zubereitung

Die Spargelstangen je nach Dicke ev. längs halbieren; schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Die Frühlingszwiebel mitsamt schönem Grün fein hacken. Limonensaft auspressen. Kerbel grob hacken.

Das Kalbsgeschnetzelte mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Anbraten. In einer vorgewärmten Platte bei 80 Grad im Ofen warmhalten.

Im Bratensatz die Frühlingszwiebel kurz andünsten. Spargeln beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen und 3 – 4 Minuten mitbraten, bis das Gemüse nur gerade knackig ist. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Den Bratensatz mit Sherry, Bouillon und Limonensaft ablöschen. Alles auf lebhaftem Feuer auf 1 dl einkochen lassen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange lebhaft kochen lassen bis sie leicht bindet. Mit Salz und Pfeffer sowie (je nach Säuregehalt der Sauce) mit einer Prise Zucker abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die Spargeln und den Kerbel in die leicht kochende Sauce geben und nur noch gut heiss werden lassen. Am Schluss das Fleisch untermischen und sofort servieren.

E Guete☺!

(Rezept: Marlise Bratschi)