



Kartoffelsalat mit Scaloppine di vitello

Zutaten für 2 Personen:

400 gr. Kartoffeln (Annabell festkochend)
100 gr. Kräuterseitlinge
1 Kalbsfilet
1 Zwiebel (Schallotten)
1 Karotte
1 Zitrone
2 Frühlingszwiebeln
Himbeeren
2 rote Jalapenos
Wildkräutersalat
1 Zucchini
1 Knoblauchzehe
ÖL, Salz, Pfeffer
1 Stängel Salbei
2 EL Butter



Zubereitung:

Der Salat:

Zu Beginn die Pfanne mit Öl erhitzen. Rohe Kartoffeln mit Schale würfeln und in die heiße Pfanne geben und etwa acht Minuten braten. Im Anschluss daran eine Karotte, schälen und würfeln. Dann zwei Lauchzwiebeln, zwei Jalapenos und eine Knoblauchzehe klein schneiden. Das ganze mit zwei geschnittenen Frühlingszwiebeln in die Pfanne geben. Danach eine Zwiebel und die Karotte schälen und ebenfalls kleinschneiden. Beides in die Pfanne geben und anbraten. Die Pfanne von Herd nehmen und eine Zitrone über der Pfanne auspressen. Dann Öl in die Pfanne gießen, die Himbeeren dazugeben und den Wildkräutersalat unterheben. Zum Abschluss den Salat in einem Teller anrichten.

Das Fleisch:

Unterdessen eine zweite Pfanne mit Öl erhitzen. Das Kalbsfilet in Scheiben schneiden und platt drücken. Zucchini in Streifen schneiden und mit den Kräuterseitlingen, in die heiße Pfanne geben, salzen und schmoren lassen. Das Kalb mit Salz würzen und in die Pfanne geben und beim Braten nur einmal wenden. Zum Schluss das angebratene Fleisch zu dem Salat in den Teller legen.

Die Soße:

In die heiße Pfanne des Fleisches eine halbe Zitrone ausdrücken und einen 1 EL Butter dazu geben. Darin zwei Blätter Salbei schwenken und über das Fleisch geben. Fertig. Guten Appetit!



**FRANKEN
FERNSEHEN**