

Bratkartoffelsüppchen

mit Wiener Schnitzel Saté-Spieß & Speckschaum



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

350 g festgekochte Kartoffeln

60 g Zwiebeln

100 g Räucherspeck

30 ml Weißwein

100 ml Fleischbrühe

50 ml Milch

80 g Butter

½ Zitrone

2 Schalotten

60 g Bauchspeck

Etwas Hühnerbrühe

120 g Kalbsfilet oder Kalbsrücken

20 g asiatisches Pankomehl

Salz und Pfeffer

Petersilie

Muskat

Rosmarin

2 EL Sonnenblumenöl

50 ml Milch

Ei

4 Stk. Bambusspieße

Suppe

Kartoffeln und Zwiebeln würfeln. Kartoffeln und Speck im heißen Fett anbraten und anschließend Zwiebeln dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, verkochen und dann Fleischbrühe und Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, kleingehackte Petersilie und eine Prise Muskat verfeinern. Alles klein mixen und zwei bis drei Esslöffel Butter unterrühren. Ein Schuss Zitronen dazugeben.

Speckschaum

Schalotten und Bauchspeck klein schneiden und mit etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Hühnerbrühe dazu geben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Rosmarin sowie ein Schuss Milch hinzugeben. Schließlich durch ein Sieb passieren und mit einem Mixer aufschäumen.

Wiener Schnitzel Saté-Spieß

Kalbsfilet oder Kalbsrücken würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach einmal durch Mehl und einmal durch Ei wenden. In der Pfanne mit ordentlich Öl anbraten und schwenken. Ein Esslöffel Butter dazugeben. Herausnehmen und mit Zitrone und Salz versehen.