



Zutaten für 4 Personen

Füllung

200 g Champignons
100 g Butter
150 g Crème balance
1 EL gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer aus der Mühle

etwas dunklen Kalbsfond

Piccata

4 Kalbsschnitzel
45 g Mutschelmehl (fein geriebene Weißbrot ohne Rinde)
3 Eier
etwas Mehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
100 g Butter

Spinat

300 g Spinat
1 Schalotte
1 EL Butter
1/2 Knoblauchzehe
Salz

Kartoffelgratin

800 g mehligkochende Kartoffeln
200 ml Sahne
125 g Crème balance
2 Knoblauchzehen
10 Zweige Thymian
50 g frisch geriebenen Parmesan oder Grana Padano
Salz
Pfeffer aus der Mühle
etwas Butter



Piccata vom Kalb gefüllt mit Champignons auf Blattspinat und Kartoffel-Thymian-Gratin

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln schälen, abbrausen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Knoblauchzehen abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen und den Knoblauch mit 5 Zweigen Thymian kurz andünsten. Sahne und Crème balance dazugeben, verrühren und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Durch ein Sieb passieren.

Kartoffelscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Händen durchrühren. Auflaufform mit etwas Butter einfetten und die Kartoffelscheiben dachziegelartig schichten. Sahne-Mix darübergießen und mit dem restlichen klein gehackten Thymian bestreuen. Parmesan darüber verteilen und in ca. 40 Minuten gar backen.

Für die Füllung der Piccata die Champignons putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Pilze darin anbräunen lassen. Crème balance dazugeben und verrühren. Die Sauce etwa 4 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Pilze mit der Petersilie vermischen und evtl. noch etwas würzen. Die Sauce beiseite stellen.

Die Kalbsschnitzel kalt abbrausen, trocken tupfen und dünn plattieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss von beiden Seiten würzen. Die Pilzfüllung in die Mitte geben, dabei einen Rand lassen und die Schnitzel wie Maultaschen zusammenklappen.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Eier und das Mutschelmehl gut miteinander verrühren. Die Kalbstaschen zunächst in Mehl wenden und anschließend durch die Eiermasse ziehen. Die Piccata auf beiden Seiten anbraten.

Den Spinat putzen, waschen und trocken schleudern. Die Schalotte und Knoblauch abziehen und klein würfeln. Butter in einem Topf zerlassen, Schalotte und Knoblauch dazugeben und kurz andünsten. Spinat hineingeben und zusammenfallen lassen.

Die Pilzsauce mit dem Kalbsfond aufgießen und aufkochen lassen. Blattspinat auf vorgewärmte Teller geben, die Piccata oben auflegen und mit der Pilzsauce umgießen. Kartoffel-Thymian-Gratin dazu servieren.