

Kalbsbutterschnitzel im Tramezzinibrot gebraten auf Kürbisgemüse

für 15-17 Personen

ZUTATEN für die Butterschnitzel:

½ trockene Semmel ohne Rinde
 ca. 10 cl Milch
 200 g pariertes Kalbfleisch
 1 Schalotte geschält
 20 g Butter
 Petersilie
 1 Ei
 1 TL scharfer Senf
 1 TL Ketchup
 Thymian, Rosmarin, Knoblauch
 Salz, Pfeffer aus der Mühle
 17 Scheiben Tramezzini, 12x3 cm
 Olivenöl zum Braten
 1 EL Butter

Für das Gemüse:

250 g Kürbis
 (Hokkaido oder Muskatkürbis)
 15 g Zwiebel
 ½ Zehe Knoblauch
 ¼ roter Paprika
 1 EL Olivenöl
 1 TL Sauerrahm
 ½ TL edelsüßer Paprika
 Stärkemehl
 gemahlener Kümmel, Lorbeerblatt
 Salz, frischer Pfeffer
 1/16 l guter Hühnerfond



ZUBEREITUNG:

Für die Butterschnitzel die Semmel klein schneiden. Die Milch kurz erhitzen und lauwarm über die Semmelstücke gießen, etwas ziehen lassen. Das Kalbsfleisch und die eingeweichten Semmeln durch einen Fleischwolf faschieren.

Die Schalotte brunoise schneiden und die Petersilie hacken. Die Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin ohne Farbe anschwitzen. Petersilie zugeben und die Masse auskühlen lassen. Anschließend zu dem Kalbsfaschiertem geben und vermischen. Das Ei zugeben, mit Senf, Ketchup, Thymian, Rosmarin, Knoblauch Salz und Pfeffer würzen. Alles gut miteinander vermengen und die Masse etwas ruhen lassen.

Nun das Faschierte zu gleichmäßig großen, länglichen Kugeln formen und mit einer Scheibe Tramezzini umwickeln. In einer beschichteten Pfanne in Olivenöl langsam braten. Das Stück Butter begeben und im Backofen fertig garen.

Für das Gemüse Kürbis schälen, und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Öl anziehen lassen, Kürbis Lorbeer, Paprikapulver und Kümmel dazugeben und mit Hühnerfond aufgießen. Danach den in Würfel geschnittenen Paprika darunter geben und das Ganze ca. 5-8 Minuten schmoren lassen.

Zum Schluss den mit Stärkemehl glatt gerührten Sauerrahm unter das Gemüse rühren.