

KALB-STEINPILZE-GRANT´N

(für ca. 4 Portionen)

ZUTATEN

Kalb:

1 Kalbsfilet ca. 700 g
Salz, Pfeffer
Thymian
Rosmarin
Butter

Steinpilzserviettenknödel:

200 g Knödelbrot
1 große feingehackte Zwiebel
125 ml Milch
3 Eier
2 Dotter
70 g klein würfelig geschnittene
Steinpilze
Salz, Pfeffer
Schnittlauch
Petersilie
Butter

Preiselbeerpofesen (Grant´npofesen):

2 Scheiben Toastbrot
100 g Preiselbeermarmelade
(Grant´n)
etwas Topfen
1 EL Brösel
1 Eigelb
2 Eier
etwas Milch
etwas Mehl

ZUBEREITUNG

Kalb:

Das Kalbsfilet putzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Von allen Seiten scharf anbraten und danach 5 Minuten bei 180°C in den Ofen geben. Das Kalbsfilet wieder rausnehmen und zusammen mit einem Stückchen Butter und den frischen Kräutern in Alufolie wickeln und einige Zeit ruhen lassen. Auswickeln und anrichten.

Steinpilzserviettenknödel:

Die Milch erwärmen und zusammen mit Salz und Pfeffer über das Knödelbrot gießen. Die gehackten Zwiebel und die geschnittenen Steinpilze in etwas Butter anschwitzen und mit den restlichen Zutaten vermengen und abschmecken. Nun die Knödelmasse in ein feuchtes Tuch einrollen und als Rolle in siedendem Wasser ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Knödelrolle aus dem Wasser nehmen kurz überkühlen lassen. Vor dem Sevieren die Knödel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Butter goldgelb braten.

Preiselbeerpofesen (Grant´npofesen):

Die Preiselbeermarmelade (Grant´n) passieren, sodass nur die Beeren übrig bleiben. Die Beeren mit Topfen, einem Eigelb, Salz und Pfeffer vermengen. Die beiden Toastbrote mit einem scharfen Sägemesser so halbieren, dass man 4 gleiche Scheiben erhält. 2 Scheiben mit der Beerentopfenmasse bestreichen, die zwei übrigen Scheiben als Deckel auf die Masse geben. Nun die Pofesen zuerst in Mehl und dann in verquirlte Eier mit ein wenig Milch tauchen. Jetzt noch in Butterschmalz goldbraun herausbacken. Die Pofesen diagonal aufschneiden, sodass 4 Dreiecke entstehen und anrichten.

WIR WÜNSCHEN GUTES GELINGEN
UND EINEN GUTEN APPETIT!

Familie Achhorner | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria
TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24
info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

