

## GEFÜLLTE KALBSSCHNITZEL MIT DINKELTORTELLINI AUF

### RAHMWIRSING

(Zutaten für 4 Personen)

#### **Zutaten Gefülltes Kalbsschnitzel:**

4 Stk. Schnitzel, 250g Butterschmalz, Salz und Pfeffer

#### Panade:

3 Stk. Eier, 50 g gemahlene Kürbiskerne, 50g gemahlene Sonnenblumenkerne, 100g Semmelbrösel, 200 g Griffiges Mehl

#### Fülle:

250g Champignons, 1 Stk. Zwiebel, 2 Stk. Knoblauchzehen, 100g Petersilie, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

#### Rahmwirsing:

400g Wirsing, 1/2 Stk. Zwiebel, 10 g Griffiges Mehl, 200 ml Schlagobers, 1 Stk. Karotte, 100g Hamburgerspeck, 2 cl Weißwein, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

#### Dinkeltortellini:

125g Magertopfen, 75g Vollkornmehl, 75g Weizenmehl, 1 Stk. Ei, 1 EL Öl

#### Fülle für Tortellini:

300g Kalbsbries, ½ Stk. Zwiebel, 1 Stk. Knoblauchzehe, 1 Zweig Thymian, 100 ml Milch, 100g Petersilie, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

**Schnitzel Beschreibung:** Das Kalbsschnitzel klopfen. Würzen mit Salz & Pfeffer. Die Championfülle gleichmäßig verteilen und zu einer Roulade einrollen. Anschließend die Roulade in Mehl, verquirltem Ei, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen und Semmelbrösel panieren. Die Roulade bei 180° in Butterschmalz goldgelb backen. Vor dem Anrichten noch kurz (ca. 15 min) bei 150° Heißluft auf einen Gitter fertig garen.

**Fülle Beschreibung:** Die feingeschnittenen Zwiebeln mit gehacktem Knoblauch & Butter in einer Pfanne anschwitzen. Gehackte Champignons mitrösten (bis die Flüssigkeit der Champignons verdampft ist) danach auskühlen lassen und die gehackte Petersilie beimengen.

**Rahmwirsing Beschreibung:** Beim Kohl die Blätter abbrechen, waschen, den Strunk entfernen und in gleichmäßigen Streifen schneiden. Anschließend den Kohl blanchieren. Die gehackten Zwiebeln mit Butter in einer Pfanne anschwitzen, in Streifen geschnittenen Speck mitrösten und mit Mehl stauben. Mit Weißwein ablöschen und mit Schlagobers aufgießen. Die in Streifen geschnittene Karotte kurz mitkochen und mit Salz & Pfeffer abschmecken. Vor dem Anrichten in blanchierten Wirsing mitkochen.

**Dinkeltortellini Beschreibung:** Alle Zutaten zu einem kompakten Teil verkneten und eine Stunde rasten lassen. Danach den Teig ausrollen, ausstechen & mit der Fülle verschließen. In einem Salzwasser ca. 2 Minuten kochen.

**Fülle für Tortellini Beschreibung:** Die Bries in einem halben Liter Wasser mit der Milch und Thymian bei 80° ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. (WICHTIG: OHNE Salz) Bei der überkühlte Bries die „Rosen“ herauszupfen und klein zusammenhacken. Den fein gehackten Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen. Bries & gehackten Petersilie beimengen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!

