

Geschnetzeltes mit Topinambur für 4 Personen

500 g geschnetzeltes Kalbfleisch, z. B. Eckstück
Bratbutter oder Bratcreme
Salz, Pfeffer aus der Mühle
400 g Topinambur, gut gereinigt

Sauce

4 EL gemahlene Haselnüsse
2 dl Fleischbouillon
2 dl Saucenrahm
2 EL glattblättrige Petersilie, fein gehackt
Salz; Pfeffer aus der Mühle
einige Tropfen Haselnussöl, nach Belieben
glatte Petersilie zum Garnieren

Das Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Portionenweise in der heissen Bratbutter anbraten, würzen. Fleisch auf einer vorgewärmten Platte im auf 80 0C vorgeheizten Ofen warm stellen.

Topinambur klein würfeln, in der heissen Bratbutter 10-15 Minuten knapp weich braten, würzen. Zum Fleisch geben. Für die Sauce Haselnüsse in derselben Pfanne ohne Fett rösten. Mit Bouillon ablöschen, etwas einkochen lassen. Rahm zugeben, kurz aufkochen. Fleisch und Topinambur beifügen, nur kurz heiss werden lassen. Petersilie begeben, würzen. Dazu passen Nudeln oder Kartoffelstock.