

# KALBSSCHNITZEL MIT GNOCCHI IN PARMESAN-WEIN-SAUCE

## KALBSSCHNITZEL MIT GNOCCHI IN PARMESAN-WEIN-SAUCE

Nachdem ich die Gnocchi in rosa Sauce in der Mittagspause bei dem italienischen Spezialitäten Kaufhaus um die Ecke gegessen habe war klar: die will ich auch machen. Da meine bessere Hälfte ohne Fleisch aber ganz furchtbar traurig wäre habe ich hier ein schnelles Kalbsschnitzel dazu gezaubert und das hat auch wunderbar gepasst. So richtig rosa ist meine Sauce zwar nicht geworden - eher orange, aber geschmeckt hat sie genauso gut. Habt ihr jetzt Lust auf ein Kalbsschnitzel mit Gnocchi in Parmesan-Wein-Sauce? Dann probiert dieses Rezept unbedingt aus!



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Kalbsschnitzel (je 150-200g)

1 Ei

Pfeffer & Salz

2 Tassen Paniermehl

250g Schweineschmalz

1/4 Zitrone

### Für die Gnocchi:

250g Kartoffeln (mehlig kochend)

180g Mehl (Doppelgriffiges Weizenmehl No°405)

25g Gries (Hartweizen)

### Für die Sauce:

200 ml Wein (Rosé)

100g Parmesan

50 ml Gemüsefond oder leichte Brühe

Pfeffer & Salz

2 TL Mehl

etwas frische Petersilie

#### ZUBEREITUNG:

Für die Gnocchi schäle ich die Kartoffeln, würfel sie klein und koche sie in einem Topf mit Salzwasser bis sie gar sind. Abgießen und kurz abkühlen lassen.

In dieser Zeit bereite ich die Schnitzel vor. Da die bereits ganz dünn geschnitten sind verzichte ich darauf sie noch platt zu klopfen und ziehe sie direkt durch ein verquirltes, mit Pfeffer und Salz gewürztes Ei. Dann lege ich sie ins Paniermehl und lasse sie dort ruhen bis sie an der Reihe sind.

Jetzt werden die etwas abgekühlten Kartoffeln gestampft und mit Mehl und Grieß zu einem gleichmäßigen Teig verknetet. Ich nehme hier mehr Mehl als wenn ich die Gnocchi direkt in der Pfanne brate damit sie mir beim kochen nicht zerfallen. Den Teig forme ich zu einem 1-2 cm dicken Röllchen, dieses schneide ich in mehrere Portionen und aus jedem Teigteilchen forme ich eine schöne Gnocchi und drücke mit der Gabel eine „Saucen-Haftungsrille“ hinein. Dann setze ich für die Gnocchi einen Topf mit Salzwasser auf.

In dieser Zeit schmelze ich in einer Pfanne den Schweineschmalz in dem ich die Schnitzel ausbacken möchte.

In einem kleinen Topf koche ich den Wein auf und lasse ihn etwas einreduzieren.

Dann geht's los: die Gnocchi kommen für ca. 6 Minuten ins Salzwasser. Nicht sprudelnd kochen, das bekommt ihnen nicht so gut.

Die Schnitzel kommen in die Schmalzpfanne. Dort darf es von jeder Seite 2 bis max. 3 Minuten ausbacken. Es darf auf keinen Fall zu trocken werden, aber die Panade sollte schon eine schöne gold-gelbe Farbe bekommen.

Der Parmesan wird in den Käse gebröselt. Dazu kommt der Gemüsefond. Alles aufkochen und mit etwas Salz und etwas mehr Pfeffer würzen. Abschmecken und je nach Konsistenz noch 1-2 TL Mehl schnell einrühren. Mache ich sonst eigentlich selten, hat dem Geschmack hier aber kein Bisschen geschadet.

Die Gnocchi abgießen und ausreichend Sauce darüber geben. Das Schnitzel mit auf den Teller legen und zusammen mit etwas Petersilie und einer Zitronenspalte anrichten.

Guten Appetit!