

Die Genießer[®]Manufactur



**Kalbfleisch mit Salbei Petersilien-Gnocchi
und gebratenen Salatherzen**

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Zutaten für 2 Personen:

300 g Kalbfleisch (grob gewürfelt)

100 ml Feine Brühe (Wasser und 2 EL Feine Würzpaste)

50 ml Sahne

3 Zwiebeln geviertelt

3 Knoblauchzehen fein gewürfelt

2 EL Olivenöl

2 kleine Zweige frischen Salbei (alt. 1 EL Salbeiblätter getrocknet)

1 EL Salzkapern (vorher abspülen)

Salz, Pfeffer

Das Kalbfleisch im erhitzten Olivenöl sanft anbraten, bis das Fleisch etwas Farbe genommen hat. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben, ca. 5 Minuten mit anbraten, mit der Brühe und Sahne ablöschen.

Kapern und Salbei dazugeben. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel simmern lassen. Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis die Soße etwas einreduziert ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilien-Gnocchi

Gnocchi nach Standardrezept zubereiten, jedoch 1 guten TL Peterle (Petersilienpesto) dazu geben.

Gebratene Salatherzen

2 Salatherzen, Prise Salz, 2 EL Orangensaft, 1/2 TL Zucker, 1 TL Balsamico-Essig, 2 EL Olivenöl

Die Salatherzen putzen, mittig der Länge nach teilen, In einer Pfanne den Zucker leicht karamellisieren lassen, dabei darauf achten, daß dieser nicht verbrennt und bitter wird.

Das Olivenöl zugeben und die Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten dazugeben. Solange anbraten, bis diese leichte Röstspuren zeigen. Der Salat bleibt oben noch schön frisch und knackig.

Mit dem Balsamico-Essig und dem Orangensaft ablöschen, einer Prise Salz bestreuen, möglichst sofort servieren.