



# GESCHNETZELTES KALBFLEISCH MIT CRANBERRIES UND KARTOFFELTALERN VON MICHA SCHÄRER



## QimiQ VORTEILE

- Alkoholstabil und gerinnt daher nicht
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DIE KARTOFFELTALER

**500 g** Festkochende Kartoffeln

**Prise(n)** Salz

Weisser Pfeffer, frisch gemahlen

**4 EL** Sonnenblumenöl

**20 g** Butter

### FÜR DAS GESCHNETZELTE KALBFLEISCH

**100 g** Champignons

**2 EL** Sonnenblumenöl

**400 g** Kalbsfleisch

Salz und Pfeffer

**50 g** Cranberries/Preiselbeeren, getrocknet

**5 EL** Weisswein

**200 g** Bratensauce

**100 g** QimiQ Rahm-Basis, gekühlt

**1 EL** Peterli, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Kartoffeltaler die Kartoffeln schälen, mit der Röstiraffel reiben und dann in einem Küchentuch gut ausdrücken. Die Kartoffelspäne mit Salz und Pfeffer würzen, 12 Taler formen. Anschliessend in einer Teflonpfanne das Sonnenblumenöl mit der Butter erhitzen und darin die Kartoffeltaler beidseitig auf mittlerer Stufe goldbraun braten.
2. Für das geschnetzelte Kalbfleisch die Champignons rüsten und in feine Scheiben schneiden. Sonnenblumenöl in einer Teflonpfanne erhitzen, geschnetzeltes Kalbfleisch mit Salz und etwas weissem Pfeffer würzen und kurz von allen Seiten anbraten.
3. Die geschnittenen Champignons und die Cranberries begeben und kurz weiter braten. Mit Weisswein ablöschen, Bratensauce begeben und alles kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Zum Schluss gekühltes QimiQ Classic einrühren und mit gehackter Peterli verfeinern.
5. Geschnetzeltes und Kartoffeltaler auf Tellern anrichten und servieren.