

Bratkartoffelsüppchen mit Wiener Schnitzel Saté-Spieß & Speckschaum

Für 4 Portionen:

Für den Kaiserschmarrn:

350 g festgekochte Kartoffeln
60 g Zwiebeln
100 g Räucherspeck
30 ml Weißwein
100 ml Fleischbrühe
50 ml Milch
80 g Butter
½ Zitrone
2 Schalotten
60 g Bauchspeck
Etwas Hühnerbrühe
120 g Kalbsfilet oder Kalbsrücken
20 g asiatisches Pankomehl
Salz und Pfeffer
Petersilie
Muskat
Rosmarin
2 EL Sonnenblumenöl
50 ml Milch
Ei
4 Stk. Bambusspieße

**Unsere AIDA Rezepte der Woche
finden Sie unter
www.aida.de/rezepttipp**

Suppe: Kartoffeln und Zwiebeln würfeln. Kartoffeln und Speck im heißen Fett anbraten und anschließend Zwiebeln dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, verkochen und dann Fleischbrühe und Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, kleingehackte Petersilie und eine Prise Muskat verfeinern. Alles klein mixen und zwei bis drei Esslöffel Butter unterrühren. Ein Schuss Zitronen dazugeben.

Speckschaum: Schalotten und Bauchspeck klein schneiden und mit etwas Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Hühnerbrühe dazu geben und etwa zehn Minuten köcheln lassen. Rosmarin sowie ein Schuss Milch hinzugeben. Schließlich durch ein Sieb passieren und mit einem Mixer aufschäumen.

Wiener Schnitzel Saté-Spieß: Kalbsfilet oder Kalbsrücken würfeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach einmal durch Mehl und einmal durch Ei wenden. In der Pfanne mit ordentlich Öl anbraten und schwenken. Ein Esslöffel Butter dazugeben. Herausnehmen und mit Zitrone und Salz versehen.

