

# Kalbsgulasch und Caesar Salad

Zutaten: (6 Personen)

1,5 kg Kalbsfleisch aus der Oberschale, in Wuerfel geschnitten

20 Champignons, hell

10 Schalotten

3 Stangen Staudensellerie

0,5 Liter Fleischbruehe

0,2 Liter Weisswein, trocken

Butterschmalz zum Anbraten

Petersilie

Salz, Pfeffer, Zucker

Chili oder Paprikapulver

Olivenoel

Creme fraiche

Zubereitung:

Champignons mit einem feuchten Tuch reinigen und halbieren, Schalotten schaelen und ganz lassen. Vom

Sellerie die Faeden entfernen, dann in 2 cm dicke schraege Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken.

Zuerst die Gemuese von allen Seiten in Butterschmalz anbraten, dabei ganz leicht zuckern und danach aus dem Topf nehmen.

Nun das Fleisch von allen Seiten braun anbraten. Dieser Vorgang ist sehr wichtig, denn die Anbratstoffe bringen Geschmack in die Sosse und das Fleisch bleibt saftiger. Das Fleisch in kleinen Portionen in den Topf geben, da meistens Fleischsaft austritt und alles nicht richtig anbraten kann.

Das Gemuese zum Fleisch geben, mit Salz und Pfeffer wuerzen und mit Bruehe und Wein abloeschen. Den Topf mit einem Deckel verschliessen und bei 200 Grad eine Stunde in den Ofen stellen. Hier bekommt das Gulasch die Hitze von allen Seiten. Evtl. etwas Bruehe waehrend der Garzeit nachgiessen.

Zum Schluss der Garzeit das Gulasch mit etwas Olivenoel und Chili oder Paprikapulver wuerzen. Alles auf eine Platte geben, Creme fraiche und Petersilie dazu und mit Kartoffeln oder Brot servieren.



## Zubereitung:

Den Roemersalat saeubern, trocknen und in mundgerechte Stuecke schneiden. Eier wachsw weich kochen. Parmesan reiben.

Fuer die Mayonnaise Eigelb und Senf verruehren, dann nach und nach das Olivenoel in kleinen Mengen hinzufuegen. Die Mayonnaise dabei staendig und kraeftig ruehren bis sie eine feste Konsistenz hat. Die Sardellenfilet sehr fein hacken und mit dem geriebenen Parmesan in die Mayonnaise ruehren, dann gepressten Knoblauch, Worcestersauce und Zitronensaft dazu.

Die Weissbrotwuerfel in Butter knusprig roesten, die Eier teilen oder vierteln.

Die Mayonnaise entweder mit dem Salat vermengen oder darueber trauefeln. Brotwuerfel, Eierhaelften, und einige Parmesanspaehne auf den Salat legen und servieren.