



Kalbsbäckchen mit Pfifferlings-Gnocchis

Zutaten:

200g Pfifferlinge
200g Gnocchis
160g Kalbsbäckchen
1 Zwiebel
1 Knoblauch
100g Butter
1 Tomate, Chilliflakes
etwas Bratensoße oder Fond
Öl, Salz, Pfeffer
Kräutersalat
Zitrone o. Limette
Rucola



Zubereitung:

Schälen und schneiden Sie die Zwiebel klein, auch den Knoblauch. Schwitzen Sie dies mit etwas Öl an. Reißen Sie die Pfifferlinge klein, falls Sie diese waschen müssen, bitte nur sehr kurz unter kaltes Wasser, nicht durchwaschen, nur kurz duschen, besser wäre es, die Pfifferlinge ohne Wasser zu säubern. Die gesäuberten Pfifferlinge nun zu den Zwiebeln in die Pfanne. Nebenbei stellen Sie bitte Salzwasser auf. Die bereits fertig gebratenen Kalbsbäckchen (kann man vakuumisiert kaufen) schneiden Sie bitte in kleine Würfel. Die Pfifferlinge ca. 4 Minuten braun anbraten, gut durchschwenken.

Falls bei den Kalbsbäckchen Gelee dabei ist, geben Sie dieses nun auch in die Pfanne, ebenso das Fleisch. In einen Topf mit kochendem Salzwasser geben Sie nun die Gnocchis. Nun in die bereits angewärmten Kalbsbäckchen die Bratensoße oder den Fond hinzugeben. Würzen, salzen, pfeffern und etwas Chilli-Flakes hinzuwürzen. Sobald die Gnocchis durchgezogen sind entnehmen Sie diese mit einem Schaumlöffel und geben sie ebenfalls in die Pfanne zum Fleisch. Auch eine kleingeschnittene Tomate darf mit dazu. Alles gut durchwärmen und durchschwenken. Dann, wie immer, 2 gut gemeine Eßlöffel Butter abteilen. Herd aus, Butter rein. Langsam schmelzen lassen, damit sich das nicht separiert. Aufteilen in zwei Teller.

Nun etwas Parmesan darüber geben. Wer mag macht einen Kräutersalat mit Rucola, Limetensaft, Salz und Pfeffer an und gibt dies als Topping mit auf die Gnocchis.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! :)