

Grit Boettcher: Kalbslendchen mit Zitronen-Sauce und Kresse

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/grit-boettcher-kalbslendchen-mit-zitronen-sauce-kresse/

Zutaten:

- 4 Kalbslendchen à 200g
- 250g große Champignons
- 1 Zitrone
- 1 Becher Crème fraîche
- 1-2 Schachteln Kresse
- Zitronenpfeffer
- Liebstöckel
- Butter
- Salz

Außerdem:

Frische Gnocchi

Zubereitung:

Die Kalbslendchen mit der Hand flach klopfen. Die Champignons trocken putzen und halbieren. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbslendchen mit Zitronenpfeffer und Salz würzen und mit Zitronensaft beträufeln. Dann in der Pfanne die Kalbslendchen von beiden Seiten anbraten. Crème fraîche und Liebstöckel über die Lendchen verteilen. Nach einigen Minuten die Champignons mit in die Pfanne geben und kurz mitdünsten.

Die Gnocchi in kochendes Wasser legen, nach ein paar Minuten abschöpfen und in der Pfanne mit der Sauce warmschwenken. Die Kresse mit der Schere abschneiden und unterheben.

Rezept: Grit Boettcher

Quelle: alfredissimo! 13.3.1998