



## **Dörrfrucht-Hackfleischvögel mit Kernotto und Lauch aus dem Ofen**

### **Zutaten für Fleischvögel**

- 4 dünne Kalbfleischschnitzel für Fleischvögel (aus der Kalbsnuss)
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 250 g Kalbfleisch, gehackt
- 100 g Dörrfrüchte (Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Mirabellen, Kirschen), grob gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Petersilie, fein gehackt
- 1 EL Mehl
- 2–3 EL Bratfett
- 1 dl Weisswein oder Fleischbouillon
- 1 dl Fleischbouillon
- 1 EL Bratensauce
- 1 dl Saucenhalbrahm

### **Zubereitung der Fleischvögel**

Die Kalbsschnitzel auf der Arbeitsfläche auslegen, eventuell mit Haushaltspapier trocken tupfen. Mit dem Senf leicht bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das gehackte Kalbfleisch, die Dörrfrüchte, Zwiebel und Petersilie in eine Schüssel geben und gut mischen. Bei Bedarf mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse eine Rolle formen. In der Grösse der Schnitzel in vier Stücke teilen. Je eine Rolle auf ein Schnitzel legen. Die Schnitzel einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Kalbfleischvögel mit dem Mehl leicht bestäuben.

In einer Bratpfanne das Bratfett erhitzen und die Kalbfleischvögel darin rundum gut anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Den Weisswein und/oder die Fleischbouillon zum Bratfond geben, aufkochen und den Fond auflösen lassen. Die Bratensauce zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbfleischvögel in die Sauce legen und auf kleiner Stufe etwa 1 Stunde köcheln lassen. Den Saucenhalbrahm zugeben und die Sauce noch etwas einköcheln lassen.

### **Zutaten für Kernotto**

- 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 300 g Kernotto
- 2 dl Gemüsebouillon oder Weisswein
- 6 dl Gemüsebouillon
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 g Crème fraîche

### **Zutaten für Lauch aus dem Ofen**

- 4 Stangen Lauch
- 1 EL Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

### **Zubereitung von Kernotto und Lauch**

Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Kernotto zugeben und kurz mitdünsten. Mit 200 ml Gemüsebouillon oder Weisswein ablöschen. Aufkochen, anschliessend die Hitze reduzieren und bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen. Dabei regelmässig etwas Gemüsebouillon nachgiessen. Kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Crème fraîche verfeinern.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Lauchstängel mit dem Öl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Ofen etwa 25 Minuten garen. Den Lauch aus dem Backofen nehmen, auf ein Brett legen, die braunen Blätter ablösen und in feine Streifen schneiden. Den grünen Lauchstängel der Länge nach aufschneiden.

### **Anrichten**

Die Kalbfleischvögel leicht schräg halbieren oder in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Kernotto auf vorgewärmte Teller geben. Den Lauch dazulegen und mit den geschnittenen Lauchstreifen bestreuen.