

# Andi & Alex am Sonntag

**PROFIKOCH  
GERICHT**

**ANDREAS WOJTA  
Kalbsrahmgulasch mit Nockerl  
Knoblauchmayonnaise mit getoastetem Schwarzbrot**

**PROFIKOCH  
GERICHT**

**ALEXANDER FANKHAUSER  
Gebratenes Kalbskotelett auf Thunfischcreme mit Chips**

## **REZEPT ANDI**

**Kalbsrahmgulasch mit Nockerl**

**Rezept von Andreas Wojta**

**1 Stunde/aufwendig**

Zutaten für 4-6 Personen: 1,5 kg Kalbfleisch (Schulter oder Stelze), 3 Zwiebeln, 3 rote Paprika, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Paprikapulver, 1 TL Essig, Schale von 1/2 Zitrone, 1/4 l Schlagobers, Salz, Pfeffer, Öl. Für die Nockerl: 300 g glattes Mehl, 3 Eier, gut 1/4 l Milch, Salz, 1 EL Butter zum Schwenken der Nockerl.

Zubereitung: Kalbfleisch in gleichgroße Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und mit dem entkernten Paprika grob schneiden. Zwiebel in Öl goldbraun anrösten, Paprikastücke zufügen und kurz durchschwenken. Von der Hitze nehmen, Paprikapulver einrühren und mit Essig ablöschen. Knoblauch, Zitronenschale und Kalbfleisch begeben, durchrühren und mit Wasser aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf kleiner Hitze 30 bis 40 Minuten leicht köcheln lassen.

Kalbfleisch aus dem Paprikasud heben und in einen Topf geben. Schlagobers zum Paprikasud gießen und in einem Standmixer sämig mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, über das Kalbfleisch gießen. Vor dem Servieren nochmals kurz aufkochen.

Für die Nockerl Mehl, Eier, Milch und Salz zügig zu einem Teig verarbeiten. Wasser zum Kochen bringen und die Masse mit einer Teigspachtel durch ein grobes Reibeisen (welches verkehrt herum verwendet wird) drücken und einkochen. Einige Male umrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Danach in ein Sieb schütten, kalt abschrecken und vor dem Servieren in aufschäumender Butter schwenken.

**Knoblauchmayonnaise mit getoastetem Schwarzbrot**

**Rezept von Andreas Wojta**

**10 Minuten/leicht**

Zutaten für 4 Personen: 2 Eidotter, 2 EL Senf, Saft von 1 Zitrone, 1 TL Zucker, Salz, 2 EL Sauerrahm, 4 Knoblauchzehen (fein gehackt); 6 Scheiben getoastetes Schwarzbrot

Für die Knoblauchmayonnaise in einem hohen Behälter Eidotter mit Zitronensaft, Senf, Salz und Zucker vermengen. Nach und nach langsam das Öl einfließen lassen und cremig aufschlagen. Mit Sauerrahm und fein gehacktem Knoblauch verfeinern. Mit getoastetem Schwarzbrot servieren.

## **REZEPT ALEX**

### **Gebrautes Kalbskotelett auf Thunfischcreme mit Chips**

**Rezept von Alexander Fankhauser**

**35 Minuten/leicht**

Zutaten für 4 Personen: 2 Kalbskoteletts à 300 g, Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, Öl und Butter zum Braten; 200 g Thunfisch (aus der Dose), 2 EL Sauerrahm, 2 EL Mayonnaise, Salz, Pfeffer; 15 Kirschtomaten, 125 ml weißer Balsamico-Essig; 2 geschälte Kartoffeln, Öl zum Frittieren; 20 Kapernbeeren.

Zubereitung: Die Kalbskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. In einer geräumigen Pfanne in einer Mischung aus etwas Öl und Butter beidseitig anbraten. Im auf 150 °C vorgeheizten Rohr in ca. 15 Minuten rosa garen.

Den Thunfisch mit Sauerrahm und Mayonnaise fein mixen, mit Salz und Pfeffer gut abschmecken. Den weißen Balsamico-Essig erhitzen (nicht aufkochen) und die Kirschtomaten 5 Minuten darin ziehen lassen.

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und schwimmend in Öl knusprig frittieren.

Das Fleisch nach dem Garen kurz rasten lassen, dann aufschneiden und auf der Thunfischcreme anrichten. Mit den Kirschtomaten und den Kapernbeeren garnieren.