


Mit Rotwein-Zwiebeln gefülltes Kalbskotelett mit weihnachtlichem Kartoffel-Apfel-Stampf und krossem Rosenkohl

 happy-mahlzeit.com/2021/12/13/mit-rotwein-zwiebeln-gefuelltes-kalbskotelett-mit-weihnachtlichem-kartoffel-apfel-stampf-und-krossem-rosenkohl

Zutaten für 2 Portionen

Für das Kalbskotelett:

- 2 Kalbskoteletts à circa 200 g
- 2 Zwiebeln
- 200 g Preiselbeeren
- 150 ml trockener Rotwein
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Zucker
- 1 Prise Piment d'Espelette
- 2 Muskatblüten (Macis)
- Butter zum Anbraten
- Salz
- Pfeffer

Für den Kartoffel-Apfel-Stampf:

- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 2 süße Äpfel
- 100 g Korinthen
- 100 ml Milch
- 150 g Butter
- 1 Prise geriebene Muskatblüten (Macis)
- 1 Prise Zimtpulver
- Salz
- Pfeffer

Für den Rosenkohl:

- 250 g Rosenkohl
- 2 Eier
- Pankobrösel
- Mehl
- Butter
- Pflanzenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. In 2 Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbskotelett die Zwiebeln abziehen, in feine Halbringe schneiden und in heißer Butter anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Preiselbeeren dazugeben und alles einkochen. In die Kalbskoteletts eine Tasche schneiden und mit 2/3 der eingekochten Rotweinzwiebeln füllen. Die Außenseiten der Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Butter anbraten. Rosmarin und Macis dazugeben. Anschließend das Fleisch mit den Gewürzen circa 25 Minuten bei 150 Grad im Ofen backen. Abschließend mit Piment d'Espelette würzen.

Für den Kartoffel-Apfel-Stampf die Kartoffeln säubern und ungeschält in kleine Stücke schneiden. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch mit Schale klein würfeln. Kartoffeln in kochendes und gesalzenes Wasser geben, nach 5 Minuten die Äpfel hinzufügen. Sobald die Kartoffeln weich sind, Wasser abschütten und auffangen. Milch erhitzen. Butter und die heiße Milch zu den Kartoffeln und Äpfeln geben und stampfen. Sollte der Stampf zu trocken sein, etwas Kartoffelwasser dazugeben. Korinthen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Macis und Zimt würzen.

Den Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abschrecken und abtropfen lassen. Eier verquirlen, salzen und pfeffern. Die Röschen zunächst in Mehl wälzen, dann durch das Ei ziehen und mit Pankobröseln panieren. Rosenkohl in Butter und Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Kalbskotelett mit dem weihnachtlichem Kartoffel-Apfel-Stampf und dem krossen Rosenkohl auf Tellern anrichten.

Rezept: Thomas Grischko

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. Dezember 2016

Episode: Weihnachtlicher Warenkorb