

Kalbskotelett mit Kartoffelpüree, Rosenkohl und Rotwein-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2021/12/13/kalbskotelett-mit-kartoffelpüree-rosenkohl-und-rotwein-sauce

Zutaten für 2 Personen

Für die Kalbskoteletts mit Rotwein-Sauce:

- 2 Kalbskoteletts à circa 200 g
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml trockener Rotwein
- 150 ml Kalbsfond
- 2 EL Butter
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Apfel
- 125 ml Milch
- 1 EL Crème double
- 1 EL Butter
- 1 EL körniger Senf
- Salz
- Pfeffer

Für den Rosenkohl:

- 250 g Rosenkohl
- 4 EL Butter
- 1 EL Pankobrösel

Zubereitung:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In 2 Töpfen gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Für das Püree die Kartoffeln schälen, abspülen, grob würfeln, in Salzwasser etwa 20 Minuten kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Die Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelspalten darin leicht anbraten.

Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Milch kurz erwärmen, Kartoffeln dazugeben und stampfen. Senf und Crème double unter das Püree rühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln abziehen und in Streifen schneiden. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin rösten. Apfelspalten zusammen mit dem Püree anrichten und die Röstzwiebeln darüber geben.

Für die Kalbskoteletts Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Öl in der Pfanne erhitzen und die Koteletts von jeder Seite 90 Sekunden scharf anbraten. Herd auf die mittlere Stufe zurückdrehen und das Fleisch nochmal von jeder Seite 3 Minuten anbraten. Anschließend die Butter dazugeben. Knoblauchzehen zerdrücken und mit dem Rosmarin ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Pfeffer würzen. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei 100 Grad im Ofen zu Ende garen.

Für die Rotwein-Sauce den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und Fond angießen. Flüssigkeit auf starker Hitze auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren.

Den Rosenkohl putzen und waschen, den Strunk kreuzweise einschneiden. In reichlich Salzwasser 10 Minuten kochen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen. Rosenkohl dazugeben und einige Minuten darin anschwitzen. Mit Pankobröseln bestreuen und nochmals wenden.

Die Kalbskoteletts mit Kartoffelpüree, Rosenkohl und Rotwein-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Maximilian Klapsing

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. Dezember 2016

Episode: Weihnachtlicher Warenkorb