

Kalb-Koteletts mit Estragon-Soße und Spinat

Für 2 Personen

2 Kalbskoteletts, a 200 g	200 g Spinat, frisch	1 Schalotte
20 g Butter	50 g Crème-fraîche	20 g Butterschmalz
1 Bund Estragon	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl und zehn Gramm Butter erhitzen. Das Kalbsfleisch von beiden Seiten circa sechs Minuten anbraten. Das Fleisch anschließend aus der Pfanne nehmen und im Backofen warm stellen. Den Estragon zupfen und klein schneiden. Die Schalotten abziehen, würfeln und im Bratensud anschwitzen. Den geschnittenen Estragon zusammen mit dem Crème-fraîche hinzugeben und die Soße köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat waschen, trocken schleudern, schneiden und in der restlichen Butter anschwitzen. Den Spinat mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbfleischkoteletts mit dem Spinat und der Estragonsoße anrichten.

Sebastian Rheinwald am 21. Dezember 2009