

Panierte Kalb-Koteletts mit lauwarmen Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

2 Kalbkoteletts a 200 g	50 g Speck, durchwachsen	300 g Kartoffeln, fest
100 g Feldsalat	1 Zitrone, unbehandelt	1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch	100 g Mehl	100 g Semmelbrösel
1 TL Dijon-Senf	2 TL Senf, mittelscharf	250 g Butterschmalz
50 g Butter	4 Eier	125 ml Milch
250 ml Rinderfond	125 ml Kräuteressig	125 ml Weißweinessig
3 EL Walnussöl	3 EL Rapsöl	1 Prise Kümmel
1 Prise Zucker	Rosenpaprika	Pfeffer, schwarz
Meersalz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln putzen. Einen Topf mit Salzwasser und dem Kümmel zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Einen weiteren Topf mit Wasser erhitzen und zwei Eier darin acht Minuten fest kochen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und platt klopfen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Rosenpaprika würzen. Ein paar Zesten von der Zitrone reißen. Die restlichen Eier aufschlagen, mit der Milch, dem Dijon-Senf und der Zitronenschale verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Koteletts zuerst in Mehl, dann in der Eimasse und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Eine Pfanne mit dem Butterschmalz erhitzen und die panierten Koteletts bei mittlerer Hitze von beiden Seiten darin anbraten. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und zum Warmhalten, mit ein paar Butterflöckchen besetzt, in den Backofen geben. Die Kartoffeln abgießen, pellen, in dünne Scheiben schneiden und zum Warmhalten in eine Schüssel mit Deckel geben. Die Eier ebenfalls pellen und in Scheiben schneiden. Den Rinderfond in einem Topf erwärmen. Aus dem warmen Fond, dem Kräuteressig und einem Teelöffel Senf eine Salatsoße herstellen. Mit Pfeffer und Zucker abschmecken und anschließend zu einer sämigen Soße pürieren. Die Salatsoße über die noch warmen Kartoffelscheiben geben und bei geschlossenem Deckel durchziehen lassen. Eine Pfanne erhitzen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Den Kartoffelsalat noch einmal abschmecken. Abschließend den Schnittlauch in Röllchen schneiden und über den Kartoffelsalat geben. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte in kleine Spalten schneiden. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Aus dem Weißweinessig, dem übrigen Senf, dem Zucker, dem Walnussöl und dem Rapsöl eine Vinaigrette herstellen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schalotte abziehen, in feine Würfel hacken und anschließend mit der Vinaigrette über den Feldsalat geben. Die Kalbkoteletts, den Kartoffel- und den Feldsalat auf Tellern anrichten und mit den Eiern und mit einer Zitronenspalte garnieren.

Astrid Schmitt am 18. Januar 2010