

Kalb-Koteletts mit Champignon-Soße und Pommes frites

Für 2 Personen

2 Kalbskoteletts a 200 g	3 festkochende Kartoffeln	50 g geräucherten Schinkenspeck
150 g Champignons	3 Schalotten	125 ml Rotwein
125 ml Sahne	125 ml Rinderfond	1 Zweig Thymian
Mehl	Butter	Butterschmalz
Rapsöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Rapsöl in der Friteuse auf 180 Grad erhitzen. Die Kalbkoteletts waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in Mehl wenden. In einer Pfanne, das Butterschmalz erhitzen und die Koteletts von beiden Seiten scharf anbraten. Die Koteletts zum garen in den Backofen geben. Die Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden. Die Stäbchen acht Minuten lang vorfrittieren und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Den Speck in sehr feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Schalotten und den Speck darin anbraten. Die Champignons putzen, fein hacken und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze circa fünf Minuten dünsten, anschließend mit Mehl bestäuben und mit dem Rinderfond und dem Rotwein aufgießen. Den Thymian zupfen, fein hacken und mit in die Soße geben. Danach die Soße köcheln lassen. Die Pommes Frites wieder in die Friteuse geben und goldgelb frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Soße pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Ganze dicklich einkochen lassen. Die Sahne und circa 30 Gramm Butter zu geben und verrühren. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten. Die Pommes Frites zu geben und das Ganze mit der Soße übergießen und servieren.

Dieter Vaupel am 26. Mai 2010