

# Münsterländer Kalb-Koteletts mit Kresse-Kartoffeln

## Für 2 Personen

2 Kalbskoteletts, a 300 g	300 g festk. Kartoffeln, klein	150 g Rispentomaten
1 Zwiebel	3 Knoblauchzehen	1 EL Butter, kalt
Butterschmalz	100 ml Kalbsfond	Olivenöl
100 ml Weißwein, trocken	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Salbei
1 Bund Brunnenkresse	weißer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser gar kochen. Die Tomaten putzen und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und die Tomaten am Strauch darin dünsten. Daraufhin mit Salz würzen. In einer weiteren Pfanne Butterschmalz mit etwas Öl erhitzen. Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen, in die Pfanne geben und von jeder Seite zwei Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Koteletts danach zehn Minuten im Ofen ziehen lassen. Den Bratensud beiseite stellen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Zwiebel, den Rosmarin, den Salbei und einen Schuss Weißwein und dem Kalbsfond in der Pfanne mit dem Bratensud einkochen lassen. Anschließend alles durch ein Sieb in einen Topf geben, kurz wieder erwärmen und mit der kalten Butter binden. Die Kartoffeln abgießen und warm pellen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Kartoffeln darin fünf Minuten goldbraun braten. Die Kresse zupfen und zu den Kartoffeln geben. Ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Die Münsterländer Kalbskoteletts mit den Kressekartoffeln und den gedünsteten Strauchtomaten auf Tellern anrichten, mit der Soße garnieren und servieren.

Karl Ende am 16. Dezember 2010