

Gefüllte Kalb-Koteletts mit getrüffeltem Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Kalbskoteletts mit Knochen	1 Schweinenetz	4 Sardellenfilets
500 g mehligk. Kartoffeln	1 Gurke	1 unbehandelte Zitrone
250 g Zwiebeln	50 g grüne Oliven	10 g Trüffel
200 g Crème-fraîche	2 EL Butterschmalz	150 g Butter
20 g kalte Butter	1 EL Trüffelöl	50 ml roter Portwein
50 ml lieblicher Rotwein	100 ml Kalbsfond	500 ml Milch
0,5 Bund Salbei	3 Zweige Thymian	1 Rosmarinzweig
1 Muskatnuss	Chili aus der Gewürzmühle	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Füllung einen Topf mit 30 Gramm Butter erhitzen. Die Zwiebeln abziehen, in Streifen schneiden und darin anrösten bis sie leicht karamellisieren. Die Oliven entsteinen und grob hacken. Je einen Teelöffel Salbeiblätter und Thymianblätter abzupfen und klein hacken. Die Sardellen klein schneiden. Die Oliven, die Sardellen und die Kräuter zugeben, mit Salz, Pfeffer und Chili aus der Gewürzmühle würzen, anschwanken und auskühlen lassen. Die Kalbskoteletts waschen, trockentupfen sowie eine Tasche hineinschneiden. Je einen Esslöffel Füllung hinein geben und den Schnitt wieder zuklappen. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer an beiden Seiten würzen und mit dem trockenen Schweinenetz einwickeln. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Koteletts auf beiden Seiten darin anbraten. Einen Thymian- und den Rosmarinzweig zugeben und die Pfanne für 15 Minuten in den Backofen geben. Anschließend die Pfanne aus dem Backofen holen, die Koteletts entnehmen und mit Alufolie abdecken. Den Bratensatz mit dem Portwein sowie dem Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Danach mit dem Kalbsfond auffüllen, nochmals reduzieren lassen und durch ein Sieb passieren. Anschließend nochmals erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit der kalten Butter vollenden. Die Kartoffeln ungeschält 20 Minuten kochen. Die Milch mit der restlichen Butter und dem Trüffelöl in einem Topf erhitzen. Den Trüffel in Späne hobeln. Die Kartoffeln anschließend durch die Kartoffelpresse drücken, das Butter- Milch-Gemisch und einige Trüffelspäne darunter rühren bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und in Rauten schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Anschließend die Gurkenscheiben und den Zitronensaft mit der Crème-fraîche vermengen und mit Zucker abschmecken. Die Kalbkoteletts mit dem Kartoffelpüree und dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und mit den restlichen Trüffelspänen garnieren.

Helmut Reitz am 18. Januar 2011