

Kalb-Kotelett mit Tomaten, Wein-Senf-Soße und Salat

Für zwei Personen

2 Kalbskoteletts à 300 g	2 EL Schinkenspeck	250 g Feta
300 g Drillinge	200 g Tomaten	6 Cherry Tomaten
$\frac{1}{2}$ Salatgurke	5 Radieschen	100 g Feldsalat
50 g kleine Kapern	5 Schalotten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 unbehandelte Zitrone	2 unbehandelte Limetten
50 g Kürbiskerne	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Basilikum
1/2 Bund Thymian	1/2 Bund Rosmarin	50 g Zucker
5 EL Puderzucker	1 EL Stärke	50 g Frischkäse
5 EL scharfer Senf	150 g Senf	200 ml Sahne
50 g Butter	Butterschmalz	100 ml Olivenöl
50 ml Kürbiskernöl	5 EL heller Balsamico	500 ml Kalbsfond
500 ml Geflügelfond	250 ml trockener Weißwein	100 ml weißen Sherry
1 Chilischote	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	Meersalz, grober Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen weiteren Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser und dem Kümmel erhitzen. Die Kartoffeln im kochenden Wasser garen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden. Die Gurke, die Radieschen und den Feldsalat waschen und klein schneiden. Danach unter die Kartoffeln heben. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen. Drei Schalotten und eine Knoblauchzehe abziehen, klein schneiden und zusammen mit dem Speck in der heißen Pfanne andünsten; mit dem Balsamico ablöschen und einreduzieren lassen; den Geflügelfond dazugeben, etwas einkochen lassen und mit dem scharfen Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce über die Kartoffeln geben und mit einem Schuss Kürbiskernöl abschmecken. Eine Pfanne erhitzen und die Kürbiskerne darin anrösten; über die Kartoffeln geben. Die rote Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Das Basilikum zupfen und klein hacken. Den Feta ebenfalls klein schneiden. Die Tomaten vom Strunk befreien, in Scheiben schneiden und in Pergamentpapier geben. Die Tomaten mit dem Chili, dem Basilikum, den Kapern, der roten Zwiebel, dem restlichen Olivenöl, dem Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Feta bei 180 Grad circa zwölf Minuten im Ofen überbacken. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen. Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit dem Thymian und dem Rosmarin scharf in der heißen Pfanne anbraten. Anschließend im Ofen bei 80 Grad zu Ende garen lassen. Den Schnittlauch klein schneiden. Von der Zitrone feine Zesten abschneiden. Die fertig gegarten Koteletts mit 100 Gramm Senf bestreichen, in dem Schnittlauch wälzen und mit den Zitronen-Zesten abschmecken. Eine weitere Pfanne mit der Butter erhitzen. Die restlichen Schalotten abziehen, klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Anschließend mit der Stärke abbinden, dem Sherry ablöschen und dem Weißwein auffüllen. Die Sauce einreduzieren lassen. Nun den Kalbsfond und die Sahne dazugeben und erneut einreduzieren lassen. Die Limetten auspressen. Mit dem restlichen Senf, etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt den Frischkäse und die restliche Butter hinzugeben und die Sauce aufmixen. Eine Pfanne mit dem Puderzucker erhitzen. Die Cherry-Tomaten auf Zahnstocher spießen und in der Pfanne karamellisieren. Anschließend in zerstoßenem Pfeffer wälzen. Das Kalbskotelett mit den scharfen Tomaten, der Weißweinsauce und dem Kartoffel-Gurken-Salat auf Tellern anrichten, mit den Cherry-Tomaten garnieren und servieren.

Heike Heinze am 11. November 2013