

Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Würfeln und Romanesco

Für zwei Personen

Für die Kalbskoteletts:

2 Kalbkoteletts à 200 g	100 g Semmelbrösel	100 g sehr weiche Butter
1 Bund gemischte Kräuter Chilipulver, Salz, Pfeffer	1 Knoblauchzehe	1 EL Butterschmalz

Für die Kartoffelwürfel:

5 festk. Kartoffeln	1 Romanesco	50 g Mandelblättchen
1 Bund glatte Petersilie	1 rote Chilischote	60 g Butter
1 Muskatnuss Salz, Pfeffer	500 ml Gemüsefond	Rapsöl, Chilipulver

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die wachsweiße Butter schaumig rühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Die mediterranen Kräuter in der Küchenmaschine zerkleinern und mit den Semmelbröseln unter die Butter rühren. Die Masse auf einer Frischhaltefolie ausrollen und in das Gefrierfach legen. Die Koteletts von beiden Seiten in etwas Butterschmalz scharf anbraten, anschließend mit Pfeffer würzen und im Ofen 25 Minuten garen. Im Anschluss die vorbereitete Kräuter-Brösel-Butter in passende Stücke schneiden und auf das Fleisch legen. Im Ofen auf Grillfunktion zwei Minuten gratinieren. Für die Kartoffelwürfel die Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und in zentimetergroße Würfel schneiden. Ein wenig Rapsöl in einer Eisenpfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel 20 Minuten rundum knusprig braten und mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat würzen. Zum Schluss etwas Petersilie fein hacken und die Kartoffeln mit Petersilie und etwas Butter verfeinern. Den Romanesco in mundgerechte Röschen teilen, mit Gemüsefond, Salz und frischer Chilischote bissfest dämpfen. Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne fettfrei rösten. Aus der Butter eine braune Butter herstellen. Hierfür die Butter in einem Topf schmelzen lassen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sobald der Schaum sich etwas bräunlich färbt, die Butter durch ein feines Sieb abgießen. Die gratinierten Koteletts mit Kartoffelwürfeln auf Tellern anrichten. Den Romanesco mit brauner Butter, Muskat und den Mandelblättchen daneben servieren.

Andrea Schart am 30. September 2014