

Kalb-Kotelett in Rotwein-Soße mit Bratkartoffeln, Gemüse

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskotelett à 200 g Butterschmalz

Für die Rotweinsauce:

1 Zehe Knoblauch	1 Stück Ingwer	1 Zitrone
1 Orange	1 Chilischote	500 ml Rotwein
200 ml Gemüsefond	1 EL Tomatenmark	2 Lorbeerblätter
1 TL Puderzucker	2 EL Stärke	Salz, Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

300 g festk. Kartoffeln 2 EL Butterschmalz Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

1 Artischocke	6 Kirschtomaten	50 ml Geflügelfond
---------------	-----------------	--------------------

Öl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für das Fleisch das Kalbskotelett in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten kurz anbraten und es anschließend in den Backofen geben. Von dem Ingwer eine zentimetergroße Scheibe abschneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone und die Orange schälen und jeweils einen Streifen der Schale abscheiden. Die Früchte können anders verwendet werden. Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren, das Tomatenmark dazugeben und leicht anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und das Ganze zu einem Sirup einköcheln lassen. Anschließend mit dem Fond aufgießen, etwas reduzieren lassen und mit der Stärke abbinden. Die ganze Chili, den Knoblauch, die Ingwerscheibe, die Lorbeerblätter und die Zitronen- und Orangenschale dazugeben und das Kotelett in der Sauce garziehen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Bratkartoffeln die Kartoffeln schälen und in gleich große Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln hineingeben und von allen Seiten goldbraun braten. Die Kartoffeln mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Artischockengemüse die Blätter von der Artischocke abschneiden, sodass nur das Herz übrig bleibt. Die Blätter können anderweitig verwendet werden. Das Stroh herauskratzen und das Herz in Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Artischockenscheiben darin etwa fünf Minuten braten. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Tomaten hinzugeben und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbskotelett mit der Rotweinsauce auf Tellern anrichten und mit den Bratkartoffeln und dem Artischockengemüse servieren.

Marga Halcour am 26. Januar 2015