

Gefülltes Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Apfel-Stampf

Für zwei Portionen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à circa 200 g	2 Zwiebeln	200 g Preiselbeeren
150 ml trockener Rotwein	1 Zweig Rosmarin	2 EL Zucker
1 Prise Piment-d'Espelette	2 Muskatblüten (Macis)	Butter, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Apfel-Stampf:

6 mittelgroße Kartoffeln	2 süße Äpfel	100 g Korinthen
100 ml Milch	150 g Butter	1 Prise Muskatblüten
1 Prise Zimtpulver	Salz, Pfeffer	

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	2 Eier	Pankobrösel, Mehl
Butter, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

In zwei Töpfen Salzwasser zum Kochen bringen.

Für das Kalbskotelett die Zwiebeln abziehen, in feine Halbringe schneiden und in heißer Butter anbraten. Mit Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen. Preiselbeeren dazugeben und alles einkochen. In die Kalbskoteletts eine Tasche schneiden und mit zwei Dritteln der eingekochten Rotweinzwiebeln füllen. Außenseiten der Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten in Butter anbraten. Rosmarin und Macis dazugeben. Anschließend das Fleisch mit den Gewürzen circa 25 Minuten bei 150 Grad im Ofen backen. Abschließend mit Piment d'Espelette würzen.

Für den Kartoffel-Apfel-Stampf die Kartoffeln säubern und ungeschält in kleine Stücke schneiden. Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch mit Schale klein würfeln. Kartoffeln in kochendes und gesalzenes Wasser geben, nach fünf Minuten die Äpfel hinzufügen. Sobald die Kartoffeln weich sind, Wasser abschütten und auffangen. Milch erhitzen. Butter und die heiße Milch zu den Kartoffeln und Äpfeln geben und stampfen. Sollte der Stampf zu trocken sein, etwas Kartoffelwasser dazugeben. Korinthen hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Macis und Zimt würzen. Für den Rosenkohl die Röschen putzen und in Salzwasser bissfest kochen. Anschließend abschrecken und abtropfen lassen. Eier verquirlen und salzen und pfeffern. Röschen zunächst in Mehl wälzen, dann durch das Ei ziehen und mit Pankobröseln panieren. Rosenkohl in Butter und Öl goldbraun ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das mit Rotwein-Zwiebeln gefüllte Kalbskotelett mit dem weihnachtlichem Kartoffel-Apfel-Stampf und dem krossen Rosenkohl auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grischko am 21. Dezember 2016