

Kalb-Kotelett, Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln, Schalotten

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 200 g	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Rosenkohl:

150 g Rosenkohl	25 g Butter	2 EL Pankobrösel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Ofen-Kartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln	50 ml Olivenöl	1 Bund Rosmarin
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeer-Schalotten:

4 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
100 g Preiselbeeren	100 ml Portwein	50 ml Pflanzenöl
20 g Zucker	3 Zweige Thymian	Salz, Pfeffer

Für die Chili-Äpfel:

1 Apfel	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
1 EL brauner Zucker	1 Muskatblüte (Macis)	Chili-Pulver

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Rosenkohl in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Ofen-Kartoffeln die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chili vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen, fein hacken und darüber streuen. Unter Wenden für circa 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen knusprig backen.

Für den Rosenkohl die Röschen putzen und die Blättchen lösen. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und Pankobrösel darin anrösten. Rosenkohl hinzugeben, in der Pfanne schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Preiselbeer-Schalotten die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Öl in einem flachen Topf erhitzen und beides darin andünsten. Preiselbeeren dazugeben. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzufügen. Einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Thymianzweige entfernen und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Kalbskotelett Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Kalbskotelett und Rosmarin in die Pfanne geben und einige Minuten braten. Die Koteletts wenden und nochmals einige Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chili-Äpfel den Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Einen Teil des Saftes mit den Apfelspalten vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucker einstreuen und karamellisieren. Restlichen Zitronensaft in die Pfanne geben. Äpfel und Macis dazugeben und mit Chili würzen. Abgedeckt fünf Minuten dünsten. Vor dem Servieren Muskatblüte entfernen.

Das Kalbskotelett mit Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln, Preiselbeer-Schalotten und Chili-Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Michaela Mandlbauer am 21. Dezember 2016