

Kalb-Kotelett mit grünen Bohnen, Buchenpilzen und Knöpfle

Für zwei Personen

Für die Koteletts:

400 g Stiel-Kalbskotelett	5 Scheiben Toast	4 Knoblauchzehen
8 Schalotten	1 Ei	50 g Butter
3 EL Butterschmalz	1 TL feines Salz	

Für die Sauce:

500 ml Kalbsfond	1 Karotte	1 Stange Lauch
1 Schalotte	20 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Knöpfle:

100 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	2 Eier
1 EL Butter	75 ml Mineralwasser	1 Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ Prise feines Salz		

Für die Bohnen mit Pilzen:

300 g Bohnen	200 g Buchenpilze	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Koteletts:

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit Butter andünsten. Knoblauch im Mörser mit Salz vermengen und zu den Schalotten geben. Das Ei trennen und den Toast entrinden und würfeln. Senf, Eigelb und Toastwürfel hinzugeben und vermengen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und entlang der Stiele teilen. Kalbskotelett in einer Pfanne mit Butterschmalz ca. 3 Minuten auf beiden Seiten scharf anbraten. 1 TL der Schalottenmasse auf die Koteletts verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten garen lassen.

Für die Sauce:

Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Lauch, von der äußeren Schale befreien und in Ringe schneiden. Schalotte abziehen und kleinschneiden. Mit Rotwein ablöschen und Kalbsfond angießen. 20 Minuten reduzieren lassen, durch ein Sieb gießen und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knöpfle:

Das Mehl, Grieß, Eier, Mineralwasser und Muskat in einer Schüssel zu einem glatten Teig schlagen. Mit etwas Salz würzen. Die Knöpfle über einem Knöpflebrett in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und solange kochen bis sie aufsteigen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen. Knöpfle in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter nachbraten. **Für die Bohnen mit Pilzen:**

Bohnen putzen und in Salzwasser balancieren. Anschließend in Eiswasser kühlen. Pilze putzen. Beides in Butter in Pfanne garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbskotelett mit grünen Bohnen, Buchenpilzen und Knöpfle mit Soß' auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Klose am 13. Februar 2017