

Kalb-Kotelett mit Risi-Bisi und glacierten Karotten

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

| | | |
|------------------------|------------------|-------------|
| 2 Kalbskotelett, 200 g | 5 Blätter Salbei | 4 EL Butter |
| 2 EL Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für das Risi-Bisi:

| | | |
|-------------|-------------------------|-------------------|
| 1 Schalotte | 185 g Basmati-Reis | 500 ml Gemüsefond |
| 50 g Erbsen | 2 EL trockenen Weißwein | 2 EL Olivenöl |
| Salz | Pfeffer | |

Für die Karotten:

| | | |
|--------------------------------|-------------|-------------------------|
| 200 g. Babykarotten (mit Grün) | 5 EL Butter | 3 EL trockener Weißwein |
| 1 EL flüssigen Honig | Salz | Pfeffer |

Für das Kalbskotelett:

Das Kalbskotelett waschen und trocken tupfen. In einer heißen Pfanne in Butter und Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salbei abbrausen, trockenwedeln und zu den Koteletts geben und die Butter hinzufügen. 15 Minuten weiter leicht braten lassen. Dann herausnehmen und warm stellen.

Für das Risi-Bisi:

Die Schalotte abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne in Olivenöl andünsten. Basmati-Reis zugeben und mit 2 EL Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der doppelten Reismenge Gemüsefond aufgießen. Nach ca. 10 Minuten Erbsen dazugeben und auf kleiner Stufe halb zugedeckt dünsten lassen.

Für die Karotten:

Die Karotten putzen und schälen, einen kleinen Teil des Grüns stehen lassen. In einer Pfanne in heißer Butter andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Honig zugeben und offen dünsten lassen. Nach 20 min sollte fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein.

Das Kalbskotelett mit Risi-Bisi und glacierten Karotten auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Krottendorfer am 20. Juli 2017