

Kalb-Kotelett mit Senfsaat-Gremolada, Landbrot-Croûtons

Für zwei Personen

Für die Koteletts:

2 Kalbskoteletts à 300 g	2 Zweige Thymian	1 Zimtstange
2 Gewürznelken	4 Pimentkörner	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Gremolata:

1 EL Senfsaat	1 Knoblauchzehe	4 Zweige glatte Petersilie
4 Zweige Koriander	2 EL Rapsöl	1 Msp. Piment-d'Espelette
$\frac{1}{4}$ TL grobes Meersalz		

Für die Pfannencroûtons:

2 Scheiben Sauerteigbrot	2 EL Butter
--------------------------	-------------

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 EL Feigensenf
3 EL weißer Balsamico	6 EL Rapsöl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Sorbet:

600 g Birnen, (Dose)	2 reife Birnen	1 Zitrone, Saft
50 ml Birnenlikör	200 g Zucker	200 ml Wasser
2 EL Zucker	100 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote

Für die Koteletts:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Koteletts waschen, trockentupfen und dünn mit Öl bestreichen. Auf dem heißen Grill oder einer stark erhitzten Grillpfanne von beiden Seiten kräftig anbraten. Im Ofen 20 Minuten fertig garen und mindestens 5 Minuten ruhen lassen.

Etwas Butter in einer Pfanne aufschäumen und Thymian mit Zimt, Nelken und Piment dazugeben und das Fleisch kurz nachbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Gremolata:

Senfsaat ohne Fett in einer Pfanne bei niedriger Hitze rösten. Dann fein mahlen. Knoblauch schälen und fein würfeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und etwas Schale fein abraspeln.

Rapsöl, Senfsaat, Zitronenschale, Knoblauch und Kräuter verrühren. Mit etwas Meersalz und Piment d'Espelette würzen.

Für die Pfannencroûtons:

Brote in ca. 2 cm Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne langsam knusprig braten.

Für den Gurkensalat:

Für die Vinaigrette Senf, Essig, Öl aufschlagen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und in die Vinaigrette geben.

Die Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel auskratzen. Nun die halben Gurkenstangen in dünne Streifen schneiden.

Mit der Vinaigrette übergießen und etwas ziehen lassen.

Für das Sorbet:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die eingemachten Birnen abtropfen und im Standmixer pürieren. Zucker und Wasser aufkochen. Zitronensaft und Birnengeist zugeben und etwas erkalten lassen. Birnen unter mixen und in die

Eismaschine geben. 2 EL Zucker leicht karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Zitronensaft und Vanille dazugeben. Birnen schälen und in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. In die Weißweinslösung geben und leicht garen. Die Birnenstücke sollten noch Biss haben. Eine hauchdünne Birnenscheibe von beiden Seiten mit Zucker bestreuen und auf Backpapier im Ofen zu einem Birnenchip backen. Das Birnenragout in ein Glas geben. Eine Kugel Birnensorbet auf das Ragout setzen und mit dem Birnenchip garnieren. Das gegrillte Kalbskotelett mit Senfsaat-Gremolada, Landbrot-Croûtons, Gurken-Dill-Salat und Birnen-Sorbet auf Tellern anrichten und servieren.

Gottfried Mühling am 22. August 2017