

Kalb-Kotelett, Salbei-Kapern-Butter, Kartoffeln, Chicorée

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 dicke Scheiben Kalbskotelett	20 g große Kapernäpfel	2 Zweige Salbei
4 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für die Schwenkkartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-------------------------	--------------------------------------	-------------------------

Für den gebratenen Chicorée:

1 Chicorée	1 EL Zucker	1 EL heller Balsamicoessig
Olivenöl	Salz	

Für das Kalbskotelett in Salbei-Kapern-Butter:

Den Ofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbskoteletts waschen, salzen und pfeffern. Eine Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen, die Butter schmelzen lassen, die Koteletts hinzugeben und jede Seite ca. 3 Minuten anbraten. Den Salbei abbrausen, trockenwedeln, und Blättchen von den Stielen zupfen. Salbei und Kapernäpfel sowohl in Ringen, als auch ganz in die Pfanne geben und mit garen. Mit einem Löffel von Zeit zu Zeit die Koteletts mit Butter aus der Pfanne übergießen. Die Kalbskoteletts aus der Pfanne entnehmen und auf einen Teller für ca. 15 Minuten (je nach Dicke) in den vorgeheizten Ofen geben. SalbeiKapernbutter in der Pfanne auf kleinster Hitze weiterziehen lassen.

Für die Schwenkkartoffeln:

Die Kartoffeln schälen, waschen, halbieren und in einem Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Etwa 10-15 Minuten köcheln lassen.

Anschließend die Kartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Auf die Kartoffeln in der Pfanne geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den gebratenen Chicorée:

Den Chicorée waschen und trocknen. In einer Pfanne mit Olivenöl auf mittlerer Hitze anbraten. Zucker drüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit Salz würzen und ca. 2 Minuten bissfest braten. Aus der Pfanne nehmen und ein paar Tropfen Balsamicoessig vorsichtig darüber träufeln.

Kalbskotelett mit Salbei-Kapern-Butter, gebratenem Chicorée und Kartoffeln auf Tellern anrichten und servieren.

Patrick Breckner am 12. April 2018