

Kalb-Kotelett mit Gorgonzola-Nuss-Füllung und Birnen

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 300 g	2 Knoblauchzehen	70 g Gorgonzola
2 EL Frischkäse	2 EL Butter	1 TL Honig
6 Walnusshälften	4 Zweige Thymian	1 Prise gemahl. Zimt
Salz	bunter Pfeffer	

Für die karamellisierten Birnen:

1 Birne	1 Schalotte	6 Walnusshälften
1 EL Rotweinessig	2 EL brauner Zucker	1 Prise gemahlener Zimt
1 Prise gemahlene Chili	1 Prise Salz	

Für das Kartoffelstroh:

2 festk. Kartoffeln	Olivenöl	scharfes Paprikapulver
Meersalz-Flocken		

Für die Zitronencreme:

1 Zitrone	1 EL Saft, Abrieb	2 EL Frischkäse
1 EL Sahne	Salz	

Für die Garnitur:

essbare, rosa Blüten

Für das Kalbskotelett: Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

In die beiden Kalbskoteletts eine Tasche schneiden. Walnüsse fein hacken, Eine halbe Knoblauchzehe abziehen und fein hacken.

Gorgonzola klein schneiden und zusammen mit dem Frischkäse zu einer dicken Creme verrühren. Zwei Zweige Thymian hacken und gemeinsam mit dem Honig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt der Creme hinzufügen.

Nun die Creme in die beiden Koteletts füllen. Mit je einem Zahnstocher verschließen. Mit etwas Salz und Pfeffer von beiden Seiten würzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts jeweils 3 Minuten je Seite scharf anbraten. Etwa nach 5 Minuten den restlichen Thymian und Knoblauch hinzufügen. Nun die Koteletts in den Backofen legen und bei 100 Grad 12 Minuten zu Ende garen. Nach der Garzeit die Backofentür öffnen und weitere 5 Minuten ruhen lassen.

Für die karamellisierten Birnen: Birne in Achtel schneiden. Schalotte abziehen, vierteln und zur Seite stellen. Zucker in einem Topf erhitzen bis er karamellisiert. Herd abschalten und das Karamell fest werden lassen. Mit dem Rotweinessig und 1 EL Wasser ablöschen. Karamell nun mit geringer Hitze lösen und erneut aufkochen. Birnen, Walnüsse und Schalotte in den Topf legen und etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze karamellisieren lassen. Mit Zimt, Chili und Salz würzen.

Für das Kartoffelstroh: Kartoffeln schälen und mit dem Spiralschneider in Spiralen schneiden. Spiralen abtrocknen und das Olivenöl erhitzen. Spiralen auf eine Gabel drehen und mit einem Löffel von der Gabel in das heiße Olivenöl gleiten lassen. Nun nach etwa 1 Minute die Kartoffel-nester wenden und eine weitere Minute frittieren. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Meersalz und rosenscharfem Paprika würzen.

Für die Zitronencreme: Alle Zutaten zusammenfügen und cremig rühren. Mit einem Pinsel auf den Teller streichen.

Für die Garnitur: Blüten als Garnitur verwenden.

Lisa Müller am 15. Januar 2024