

Kalb-Kotelett Valle d' Aosta, Fregola sarda primavera

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 dicke Kalb-Koteletts à ca. 300 g	150 g Fontina-Käse am Stück	½ schwarzer Trüffel
2 Eier	250 g Butterschmalz	8 EL Panko
Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Fregola sarda:

120 g Fregola Trafilata al Bronzo	12 Stangen grüner Spargel	150 g Babyspinat
1 Bund roter, oranger Mangold	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Orange, Abrieb	1 Limette, Abrieb, Saft	150 g Parmesan
200 g Butter	250 g Crème-fraîche	200 ml Prosecco
1,5 L Hühnerfond	1 Bund Liebstöckel	2 Lorbeerblätter
Zucker	Salz	

Für die Creme und Garnitur:

1 Fleischtomate	1 Orange, Abrieb	1 Limette, Abrieb
50 g Parmesan	200 g Mascarpone	1 kl. Bund Basilikum
Essbare Blüten	Salz, Pfeffer	Eiswasser

Für das Kalbskotelett: Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

Trüffel hobeln bzw. reiben. Fontina in Stäbchen schneiden. Kleine Taschen in die Kalbkoteletts schneiden. Mit Fontina und Trüffelspäne füllen. Eventuell mit Holzstäbchen zusammenstecken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Eier mit einer Prise Salz auf einem Teller verquirlen. Kalbkoteletts mit Mehl bestäuben, im verquirltem Ei und danach in Panko wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Kalbkoteletts hineingeben und auf jeder Seite ca. 10 Minuten braten. Anschließend zum Warmhalten in den Backofen geben.

Für die Fregola sarda primavera: Schalotten und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in etwas Butter andünsten. Fregola zugeben und mit etwas Salz würzen. Mit Prosecco ablöschen und Liebstöckel und Lorbeer zugeben. Dann ca. 1 Liter Fond zugeben und ca. 10 Minuten kochen lassen. Danach die Fregola abseihen und Lorbeerblätter entfernen.

Die Enden des Spargels abschneiden, den Rest in kleine Stücke schneiden. Orange und Limette heiß abspülen und die Schale abreiben.

Spargelköpfe in etwas Butter leicht braten und mit Zucker, Orangen- und Limettenabrieb abschmecken. Parmesan reiben. Mangoldstängel in kleine Stücke schneiden.

Etwas Butter in einem weiteren Topf schmelzen und die Fregola zugeben. Mit etwas Fond auffüllen und die Spargel- und Mangoldstücke zugeben. Ganz leicht kochen. Mit Parmesan, Limettensaft, Zucker und etwas Crème fraîche abschmecken. Zum Schluss den Babyspinat unterheben.

Für die Creme und Garnitur: Fleischtomate für 30 Sekunden in kochendes Wasser geben. Danach in Eiswasser abschrecken. Haut und das Innere der Tomate entfernen und kleine Stücke aus der Tomate schneiden.

Orange und Limette heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmesan reiben. Mascarpone mit Parmesan und Orangen- und Limettenabrieb glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kleines Bett von der Mascarpone-Creme auf den Teller geben, Tomatenwürfel drauf verteilen und mit etwas Basilikum und essbaren Blüten dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, Orangenabrieb auf das Fleisch geben und servieren.

Jens Scheffler am 15. April 2024