

# Kalb-Hack-Kotelett mit Schmorkarotten und Bärlauch-Soße

## Für 2 Personen

300 g Kalbsfleisch	3 Schalotten	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
80 g Butter	200 g Sahne	1 Ei
Salz, Pfeffer	200 g kleine Möhren	100 ml Geflügelbrühe
300g Kartoffeln	100 ml Kalbsjus	2 EL Bärlauch
30 g Butterschmalz		

Möhren waschen, putzen und in 20 g Butter langsam andünsten. Mit der Brühe ablöschen und etwa 20 Minuten garen lassen, bis die Brühe verdampft ist. Kartoffeln wasche, schälen und in Salzwasser garen. Abgießen. Die noch heißen Kartoffeln zerdrücken und mit übriger Butter, restlicher Schalotte und übriger Petersilie mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bratensauce oder Jus erwärmen und mit der übrigen Sahne einkochen. Zum Schluss den gehackten Bärlauch untermischen und würzen. Das Fleisch in 30 g Butterschmalz langsam, von allen Seiten ca. 3 Minuten braten. Alles mit „Kalbskoteletts“, Kartoffelstampf und Möhren anrichten. Mit etwas Bärlauchsauce übergießen.

Otto Koch am 26. April 2013