

Kalb-Buletten mit gebratenem Weißkohl

Für 4 Personen

Für die Kalbsbuletten:

2 weiße Zwiebeln	50 g durchwachsener Speck	1 Bund glatte Petersilie
400 g Kalbfleisch	1 Ei	150 g Paniermehl
30 g Ketchup	20 g Senf	Meersalz, Pfeffer
100 g Butterschmalz	150 ml Kalbsjus	

Für den Weißkohl:

600 g Weißkohl	3 Schalotten	1 EL Sonnenblumenöl
50 g Butter	Meersalz, Pfeffer	1 Prise Muskat
80 g Schnittlauch		

Für die Kalbsbuletten Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden, Speck in feine Streifen schneiden. Zwiebeln und Speck in einer Pfanne anschwitzen und abkühlen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Kalbfleisch mit der Zwiebel-Speck-Mischung durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das Fleisch mit der Petersilie, einem Ei, Paniermehl, Ketchup und Senf vermischen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Masse zu Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von jeder Seite braten.

Für den Weißkohl den Weißkohl fein schneiden. Schalotten schälen, fein würfeln und in einem Topf mit etwas Öl farblos anschwitzen. Weißkohl zugeben und bei mäßiger Hitze unter ständigem Wenden garen. Sobald der Kohl leicht Farbe annimmt die Butter zugeben und bissfest garen. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, fein schneiden und unterheben.

Kalbsjus in die Pfanne geben und die Kalbsbuletten damit glasieren. Gebratenen Weißkohl auf Teller verteilen, die Buletten aufsetzen und mit der Sauce nappieren.

Zusatzrezept Kalbsjus:

1 kg Kalbsknochen, Fleisch	Meersalz	1 EL Maiskeimöl
1 EL Butter	200 g Zwiebeln	100 g Staudensellerie
50 g Karotten	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 TL Tomatenmark
500 ml roter Portwein	500 ml Rotwein	1,5 l Kalbsfond
1 EL geriebene mehligk. Kartoffel	1 Lorbeerblatt	6 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	2 Wacholderbeeren

Die Knochen und Fleischabschnitte leicht salzen und im heißen Öl mit Butter kräftig anrösten. Zwiebeln schälen und würfeln, Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden, Karotten würfeln, Knoblauchzehe andrücken. Gemüse und Knoblauch kurz mitbraten, dann das Tomatenmark unterrühren und ebenfalls leicht rösten. Mit je etwa $\frac{1}{4}$ des Port- und Rotweins ablöschen. Vom Herd ziehen und 5 Minuten ruhen lassen, damit sich der Bratensatz am Boden lösen kann. Wieder aufkochen und einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Noch dreimal mit Port- und Rotwein angießen und einkochen lassen. Erst dann den Fond angießen und mit Salz würzen. Geriebene Kartoffel und Gewürze unterrühren und alles bei sanfter Hitze 1 – 1,5 Stunden leise köcheln lassen. Durch ein Haarsieb passieren und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Frank Buchholz am 12. Oktober 2015