

Kalb-Kotelett mit Pfifferlingen und Rucola

Für 4 Personen

1 kg Kalbsrücken mit Knochen	Salz, Pfeffer	1 Zweig Thymian
1 Zehe Knoblauch	2 EL Rapsöl	300 g Pfifferlinge
2 Schalotten	50 g Speck	1 Bund Schnittlauch
200 g Rucola	20 Kirschtomaten	1 Bund Basilikum
1 TL Dijon Senf	2 EL heller Balsamico	8 EL Olivenöl
1 TL Honig		

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Kalbskarree in 250 g große Kotelettstücke schneiden. Nach Belieben salzen und pfeffern. Knoblauch schälen und andrücken. Thymian abspülen und trockenschütteln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kalbskoteletts von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten. Knoblauch und Thymian zugeben und im Ofen ca. 6 Minuten weitergaren. Herausnehmen, danach 2 Minuten ruhen lassen und mit dem schäumenden Bratfett begießen. Pfifferlinge putzen, Schalotten schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln. Speck in einer Pfanne auslassen. Butter zugeben. Schalotten zufügen und goldgelb andünsten. Pilze untermischen und c. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen und unter die Pfifferlinge mischen. Rucola und Tomaten vorsichtig waschen und trocken schleudern. Basilikum abspülen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen. Tomaten halbieren. Für das Dressing den Senf zusammen mit Balsamico verrühren. Das Olivenöl langsam einrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Honig abschmecken. Den Rucola Salat vorsichtig damit beträufeln. Kalbskotelett zusammen mit den Pfifferlingen, Rucola Salat und den halbierten Kirschtomaten servieren. Dazu passt Baguette.

Karlheinz Hauser am 12. August 2013