

Kalb-Kotelett mit Würzbutterm-Soße und Ofenkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Würzbutterm:

1 Bund gemischte Kräuter	3 Kapern	125 g weiche Butter
Salz	1 Prise Cayennepfeffer	1 Prise Paprika
1 Prise Currypulver	1 Prise Knoblauchpulver	1 Msp. Senf
1 TL Tomatenketchup	1 TL Sardellenpaste	1 TL Zitronensaft
1 Spritzer Worcestersauce	1 Spritzer Weinbrand	1 Spritzer Madeira
1 Msp. Orangenabrieb		

Für die Kartoffeln:

400 g kleine Kartoffeln	2 EL Olivenöl	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer

Für das Fleisch:

4 Kalbskoteletts à 250 g	Salz, Pfeffer	2 EL Olivenöl
100 ml Kalbsfond	2 EL geschlagene Sahne	

Für die Würzbutterm die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Kapern fein hacken.

Kräuter und Kapern unter die weiche Butter rühren. Dann die Butter mit Salz, Cayennepfeffer, Paprika, Currypulver, Knoblauchpulver, Senf, Ketchup, Sardellenpaste, Zitronensaft, Worcestersauce, Weinbrand, Madeira und Orangenabrieb würzen und 24 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 165 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gut abbürsten, dann der Länge nach halbieren und in eine Auflaufform geben. Mit Olivenöl beträufeln.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trocken schütteln und in die Kräuterzweige in der Auflaufform verteilen. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Backofen die Kartoffeln ca. 25 Minuten garen. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl einreiben. Eine Grillpfanne erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten anbraten, dann die Hitze etwas reduzieren und das Fleisch rosa garen.

Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen, mit etwas Würzbutterm montieren und zuletzt die geschlagene Sahne unterheben.

Koteletts auf Tellern mit den Kartoffeln anrichten, die Soße angießen und servieren.

Karlheinz Hauser am 20. September 2016