

Gefülltes Kalb-Kotelett mit Schinken-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 Kalbskoteletts à 180 g	5 Scheiben Parma-Schinken	300 g mehligk. Kartoffeln
200 g Schwarzwurzeln	1 Tomate	10 g Lauch
10 g Sellerie	10 g Karotten	20 g getr. Tomaten
1 Knoblauchzehe	80 g Butter	50 g Büffelmozzarella
15 ml weißer Balsamessig	45 ml Rapsöl, kaltgepresst	10 ml Geflügelfond
50 ml Sahne	50 ml Milch	3 Salbeiblätter
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 TL Honig	1 Msp. Xanthan
Sonnenblumenöl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Schwarzwurzeln gut waschen, schälen, in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und ebenfalls in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen und in jeweils eine Tasche hineinschneiden. Den Mozzarella und die getrockneten Tomaten fein würfeln. Den Salbei waschen und fein schneiden. Die Tomate waschen, die Haut abziehen, entkernen und fein würfeln. Den Mozzarella mit den getrockneten Tomaten, dem Salbei und der Tomate mischen. Die Koteletts damit füllen und nach Bedarf salzen und pfeffern. Die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen. Eine Pfanne mit etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die Koteletts darin von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend auf ein Backofengitter legen, etwas pfeffern und im vorgeheizten Ofen rosa garen. Den Parma-Schinken im Backofen bei 180 Grad solange backen, bis er knusprig ist. Anschließend abkühlen lassen und klein bröseln. Den Schnittlauch waschen und fein hacken. Den Balsamessig mit dem Geflügelfond, einem Teelöffel Honig, einer Messerspitze Xanthan, je etwas Salz und Pfeffer pürieren. Nach und nach das Rapsöl zugeben, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht. Die bissfest blanchierte Schwarzwurzel noch heiß in die Vinaigrette einlegen. Den Lauch, den Sellerie sowie die Karotten waschen und in feine Würfel schneiden. Das fein gewürfelte Gemüse in Salzwasser blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Die Gemüswürfel vor dem Anrichten mit dem bereits klein gehackten Schnittlauch zu der Schwarzwurzel geben. Die Kartoffeln abgießen und ausdämpfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Sahne mit der Milch und der Butter aufkochen lassen und unter die Kartoffelmasse rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Abschließend die knusprigen Schinkenfloeken unter das Püree rühren. Die gefüllten Kalbskoteletts zum Anrichten halbieren und zusammen mit dem Schwarzwurzelsalat sowie dem Püree auf einem Teller anrichten und servieren.

Nelson Müller am 24. Januar 2014