

# Cordon bleu vom Kalb-Filet, Rosenkohl, Steckrüben-Rösti

## Für zwei Personen

### Für den Rösti:

400 g Steckrübe                      2 TL Speisestärke                       $\frac{1}{2}$  unbehandelte Orange  
30 g Butter

### Für den Rosenkohl:

300 g Rosenkohl                      1 Schalotte                      50 ml Gemüsefond  
50 ml Sahne                      Muskatnuss                      Salz  
Pfeffer

### Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 360 g                      1 Scheibe Pata Negra                      1 Scheibe Gruyère  
100 g Semmelbrösel                      2 EL Mehl                      1 Ei  
100 g Butterschmalz

### Für den Rösti:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steckrübe schälen und grob raspeln. Mit der Speisestärke, etwas Salz und fein abgeriebener Orangenschale würzen. Die Masse halbieren und in zwei kleinen Pfannen jeweils die Raspel in etwas Butterschmalz anbraten, bis sie Farbe nehmen. Nun zusammenschieben und leicht andrücken. Auf der Unterseite goldbraun braten. Die Rösti vorsichtig wenden, Butter am Rand zugeben und auf der zweiten Seite ebenfalls goldbraun und knusprig braten. Rösti im Ofen warm stellen.

### Für den Rosenkohl:

Schalotte abziehen und vierteln. Rosenkohl halbieren. Beides im Zerkleinerer einige Sekunden häckseln. Rosenkohlmischung mit dem Gemüsefond und der Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und fünf Minuten sämig einkochen lassen.

### Für das Fleisch:

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in circa zweieinhalb Zentimeter dicke Medaillons schneiden. Diese mittig einschneiden, aufklappen und mit Frischhaltefolie bedecken. Mit einem Plattiereisen leicht plattieren. Pata Negra und Gruyère grob schneiden und miteinander mischen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Käsemischung füllen. Zusammenklappen und andrücken. Das Fleisch in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Die Cordon Bleu von beiden Seiten im heißen Butterschmalz goldbraun und knusprig braten. Zum Anrichten die Rösti auf Tellern verteilen, Rahm-Rosenkohl zu Nocken formen und darauf legen. Die Cordon Bleu dazu legen und mit Pfeffer bestreuen.

Johann Lafer am 13. Januar 2017