

# Kalb-Kotelett mit Kartoffel-Oliven-Püree und Peperonata

**Für zwei Personen**

**Für das Kalbskotelett:**

2 Kalbskoteletts, à 160 g	2 Sch. Parmaschinken	20 g halbgetr. Kirschtomaten
50 g Büffel-Mozzarella	1 Msp. zerdrück. Knoblauch	2 Sabeiblätter
Öl	Salz	Pfeffer

**Für das Püree:**

300 g Frühkartoffeln	80 g gesalzene Butter	100 ml Vollmilch
1 El schwarze Oliventapenade	Salz	

**Für die Peperonata:**

2 rote Paprikaschoten	2 gelbe Paprikaschoten	1 EL weißer Balsamicoessig
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

**Für das Kalbskotelett:**

Den Backofen auf 90 Grad Umluft vorheizen.

In die Kalbskotelette je eine Tasche schneiden. Mozzarella, Schinken und getrocknete Tomaten fein würfeln. Salbei fein schneiden. Knoblauch abziehen, eine Msp. davon abschneiden und fein zerdrücken. Salbei, Knoblauch und Schinken mit Mozzarella und Tomaten mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Kotelette füllen. Die Öffnung mit je einem Zahnstocher verschließen. Kotelette salzen und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Im Backofen weiter rosa garen. Etwas ruhen lassen und zum Anrichten halbieren.

**Für das Püree:**

Kartoffeln waschen und ungeschält in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser ca. 2 cm über den Kartoffeln bedecken und salzen. Zugedeckt zum Kochen bringen und ca. 25 Minuten sanft kochen lassen. Garprobe machen, die Kartoffeln abgießen und schälen. Durch eine Presse drücken. Die Milch in einem Topf erhitzen. Die eiskalte Butter in Würfel schneiden, nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren. Die heiße Milch ebenfalls nach und nach untermischen. Die Tapenade dazugeben und abschmecken.

**Für die Peperonata:**

Backofen auf Grillfunktion vorheizen.

Paprikaschoten vierteln und entkernen. Mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Im Ofen ca. 12 Minuten grillen bis die Haut dunkelbraune Blasen wirft. Paprika herausnehmen, die Haut abziehen und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch abziehen und fein reiben. Thymian zupfen und klein schneiden. Paprika mit Balsamico, Olivenöl, Knoblauch, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Gericht auf Teller anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Mai 2022