

Kalb-Koteletts mit Knoblauch und Zwiebel-Gemüse

Für 4 Personen

Zwiebelgemüse:

1 kg Zwiebeln	1 Zweig Thymian	1 Glas Weißwein
1 Tasse Gemüsebrühe	2 EL Crème-fraîche	Majoran
Butter	Salz	Pfeffer

Kalbskotelettes:

4 Zehen Knoblauch	1 EL Butter	1 TL Zucker
1 Kalbskotelett, mit Kn. (450 g)	2 EL Butter, geklärt	3 – 4 Zweige Thymian
Meersalz	Pfeffer	

Zwiebelgemüse:

Die Zwiebeln fein schneiden und in etwas Butter anbraten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Majoran und dem Thymianzweig würzen. Dann mit dem Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen und reduzieren. Die Crème-fraîche unterrühren.

Kalbskotelettes:

Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Den Knoblauch in der heißen Pfanne mit Butter glasig dünsten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Etwas Salz darüber geben. Das Kalbskotelett kurz unter kaltem Wasser abspülen, damit keine Knochensplitter auf dem Fleisch sind. Mit Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern. In der sehr heißen, geklärten Butter von jeder Seite anbraten und dabei zwei Thymianzweige mit in die Pfanne geben. Mit einem Löffel die Thymianbutter ausschöpfen und das Fleisch während des Bratens immer wieder damit übergießen. Den Knoblauch in die Pfanne dazugeben und erhitzen. Schließlich den Knoblauch auf dem Fleisch drapieren und mit frischem Thymian dekorieren.

Lea Linster am 24. Februar 2012