

Kalb-Koteletts mit Frühling-Kräuter-Kruste

Für 4 Personen

50 g Frühlingskräuter, gemischt	3 Scheiben Weizentoastbrot	150 g Butter, kalt
1 Ei	2 Karotten	2 Kohlrabi
3 Kartoffeln, festkochend	300 ml Kalbsfond	0,5 Bund Kerbel
4 Kalbskoteletts, a 180 g	2 EL Olivenöl	3 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 Zehen Knoblauch	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Frühlingskräuter abbrausen, trockenschütteln und von groben Stielen befreien. Die Toastscheiben entrinden und die Rinde zusammen mit den Kräutern in einer Küchenmaschine fein mahlen. Das Ei trennen. 50 Gramm Butter mit einer Prise Salz schaumig aufschlagen, die Kräuterbrösel und das Eigelb untermischen und mit etwas Pfeffer würzen. Die Masse in einen Gefrierbeutel geben, drei Millimeter dünn ausrollen und im Kühlschrank fest werden lassen. Den Kohlrabi, die Kartoffeln und die Karotten putzen, waschen und in kochendem Wasser weich garen. Anschließend abkühlen lassen und mithilfe eines ovalen Kugelausstechers kleine Ostereier ausstechen. 30 Gramm kalte Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffel-, Kohlrabi- und Karottenkugeln darin anschwitzen. Das Ganze mit dem Kalbsfond ablöschen und fünf Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Koteletts waschen, trockentupfen und in einer Pfanne mit heißem Olivenöl von beiden Seiten drei Minuten anbraten. Die Thymian- und Rosmarinzweige sowie die Knoblauchzehen ungeschält zugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingskräuterkruste aus dem Kühlschrank nehmen, auf die Größe der Koteletts zurechtschneiden und darauf legen. Anschließend in den heißen Ofen geben und goldbraun gratinieren. Nun den Gemüsesud mit der restlichen Butter binden. Den Kerbel abbrausen, trockenschütteln, die Blätter fein hacken und zuletzt unter das Gemüse mischen. Das Gemüse mit dem Sud auf tiefen Tellern verteilen und je ein Kotelett seitlich dazu platzieren.

Johann Lafer am 03. April 2010