

Gefüllte Kalb-Koteletts mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

4 Kalbskoteletts a 200 g	2 Schalotten	90 g Mangold
1 Tomate	1 Ei	1 Scheibe Toastbrot
1 TL Senf	1 EL Butterschmalz	400 g Kartoffeln
2 EL Butterschmalz	125 ml Kalbsfond	1 Zehe Knoblauch
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in circa drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Den Mangold vom Strunk befreien und fein hacken. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein hacken. Die Tomate halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Das Toastbrot ebenfalls in feine Würfel schneiden. Nun Mangold, Schalotten, Brotwürfel, Tomaten, Senf und das Ei in einer Schüssel gut vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse muss nach dem Vermischen schön fest sein. Die Kalbskoteletts taschenförmig aufschneiden. Die eben angerührte Masse gleichmäßig darin verteilen und jeweils mit einem Zahnstocher verschließen. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und darin die Kalbskoteletts von beiden Seiten scharf anbraten. Nun das Fleisch mit etwas Kalbsfond ablöschen und für circa zehn bis 15 Minuten im vorgeheizten Backofen garen. Einen weiteren Esslöffel Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze 15 bis 20 Minuten knusprig braun braten. Dabei die Pfanne nicht zu voll machen, stattdessen lieber in Portionen braten. Die Kartoffeln erst wenden, wenn sie an der Unterseite gebräunt sind. Erst zehn Minuten vor Ende der Bratzeit den Knoblauch abziehen, fein hacken und zusammen mit dem Rosmarin hinzugeben. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die fertigen Kalbskoteletts mit den Bratkartoffeln anrichten und servieren.

Horst Lichter am 06. November 2010