

# Kalb-Kotelett mit Aubergine und Kartoffel-Stampf

**Für 4 Personen:**

**Kalbskotelett:**

4 Kalbskotelett	Rosmarin	Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen	Salz und Pfeffer	2-3 EL Öl

**Kartoffelstampf:**

600 g Kartoffeln	1 Schuss Buttermilch	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	Butter	1 TL Oliven
1 TL Kapern, klein gehackt		

**Salsa Verde:**

1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum	1 Bund Kerbel
2 El Mandelpalpen	½ Tl Fenchelsaat	1 Zehe Knoblauch
1 El Pinienkerne	1 El Kapern	1 El Sardellen
Bio-Orangenschale	1 Spritzer Balsamico	5-7 EL Öl

**Aubergine:**

3 Auberginen	Salz	1 Schuss Ponzu-Soße
frischen Koriander	Chilli	Zitronensaft
Olivenöl	Pfeffer, Salz	

**Kalbskotelett:**

Die Kalbskotelett vom in Marinade aus Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch einlegen und kurz marinieren. Danach auf den Grill legen und kurz aber heiß grillen.

**Kartoffelstampf:**

Die Kartoffeln weich kochen, schälen und stampfen. Buttermilch und Butter dazugeben, bis es eine breiige Masse wird. Kapern und klein gehackte Oliven unterrühren.

**Salsa Verde:**

Die frischen Kräuter klein hacken und in die Schüssel geben. Die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Pürrierstab kurz mixen.

Nicht zu lange mixen, sonst wird die Masse grau!. So lange in den Kühlschrank stellen, bis das Kotelett fertig ist.

**Aubergine:**

Zuerst die Auberginen halbieren, die Schale rautenförmig einschneiden und mit der Hautseite auf den Grill legen. Wenn die Aubergine gar ist runter nehmen und die Auberginen auslöffeln und die Auberginen-Masse in ein Schälchen geben.

Mit Ponzu-Soße, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen.

Das Auberginenmus wieder in die Auberginenschale füllen und servieren.

Alle Beilagen zum Kotelett reichen.

Björn Freitag am 08. November 2021