

# Hamburger Kalb-Koteletts, Kopfsalat, Himbeer-Vinaigrette

## Für 2 Portionen

2 Kalbskoteletts	50 g Himbeeren, TK	1 Kopfsalat
6 Scheiben Lardo	50 ml naturtrüber Apfelsaft	2 Bio-Zitronen
50 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer
Zucker	Olivenöl	

Die Hamburger Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend in einer heißen Pfanne in Olivenöl anbraten. Die Temperatur während des Bratens herunterregeln. Währenddessen die leicht angetauten Himbeeren in einer Schüssel mit einem Löffel zerdrücken. Mit dem Fond, Apfelsaft und dem Saft einer halben Zitrone verrühren, und drei Esslöffeln Olivenöl verschlagen. Die Himbeer-Vinaigrette einige Minuten durchziehen lassen und vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Zitrone in Scheiben schneiden und auf die Kalbskoteletts legen. Den Lardo mit in die Pfanne geben und diese für fünf Minuten in den Ofen schieben. Den Kopfsalat putzen und von den äußeren Blättern befreien. Den Salat teilen, beide Salatherz-Hälften auf zwei Teller legen und mit der Vinaigrette beträufeln. Die Kalbskoteletts mit dem Salat anrichten und den Lardo auf das Fleisch geben.

Steffen Henssler am 02. 12. 2011