

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Alexander Fankhauser

Gebratenes Kalbskotelett auf Thunfischcreme mit Chips

35 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

2 Kalbskoteletts à 300 g, Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, Öl und Butter zum Braten; 200 g Thunfisch (aus der Dose), 2 EL Sauerrahm, 2 EL Mayonnaise, Mandelöl, Salz, Pfeffer; 15 Kirschtomaten, 125 ml weißer Balsamico-Essig; 2 geschälte Kartoffeln, Öl zum Frittieren; 20 Kapernbeeren, Parmesan.

Zubereitung

Die Kalbskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und mit Senf bestreichen. In einer geräumigen Pfanne in einer Mischung aus etwas Öl und Butter beidseitig anbraten. Im auf 150 °C vorgeheizten Rohr in ca. 15 Minuten rosa garen.

Den Thunfisch mit Sauerrahm und Mayonnaise fein mixen, mit Salz und Pfeffer gut abschmecken, mit Mandelöl aromatisieren. Den weißen Balsamico-Essig erhitzen (nicht aufkochen) und die Kirschtomaten 5 Minuten darin ziehen lassen.

Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und schwimmend in Öl knusprig frittieren.

Das Fleisch nach dem Garen kurz rasten lassen, dann aufschneiden und auf der Thunfischcreme anrichten. Mit den Kirschtomaten und den Kapernbeeren garnieren, mit Parmesan bestreuen.