

Frisch gekocht
Freitag, 27.05.2016



Rezept von Alexander Frankhauser

Kalbskotelett mit gefüllter Zucchini und Rosmarinkartoffeln

30 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Kalbskoteletts à 450 g, 1 grüne und 1 gelbe Zucchini (der Länge nach 3 mm dick geschnitten), 200 g Frischkäse (z. B. Philadelphia), 2 Eidotter, 4 EL geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer, Dijon-Senf, ca. 20 kleine Kartoffeln (Heurige, gekocht), 2 EL Semmelbrösel, 4 Knoblauchzehen, 4 Zweige Rosmarin, Öl und Butter zum Braten.

Zubereitung

Die Kalbskoteletts mit Senf einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne in Öl und Butter beidseitig anbraten und im Rohr bei 150 °C Umluft 8 bis 10 Minuten rosa braten (dabei mehrmals wenden).

Die vorgeschnittenen Zucchinischeiben einsalzen, einige Minuten ziehen lassen. Währenddessen den Frischkäse mit den Eidottern und dem Parmesan verrühren, gut mit Salz abschmecken. Die Zucchini trockentupfen und abwechselnd (grün-gelb-grün-gelb) auf Klarsichtfolie auflegen. Mit einem Dressiersack die Fülle auftragen, die Zucchiniröllchen mit Hilfe der Klarsichtfolie einrollen und in Alufolie wickeln. In Wasser ca. 6-7 Minuten pochieren.

Die vorgekochten Kartoffeln halbieren und in Brösel wenden. In einer Mischung aus etwas Öl und Butter knusprig braten, zum Schluss mit Rosmarin und Knoblauch parfümieren. Die Zucchiniröllchen aus der Folie nehmen, portionieren und mit dem Kalbskotelett und den Kartoffeln anrichten.