

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Kalbskotelett mit Mohn

4 Stunden/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Kalbskotelett (mit Knochen, ohne Grat), Salz, Pfeffer, Salbei, Rosmarin, Butterschmalz zum Braten; 6 Griff-Karotten, Butter, Olivenöl, Zucker, trockener Wermut (z.B. Noilly Prat), frischer Ingwer, Saft und geriebene Schale von 1 Limette (unbehandelt), Thymian, Gemüsefond; 1 Apfel, 50 g gemahlener Mohn, 150 g Butter.

Für das Topinamburpüree: 300 g Topinambur, 100 g Haselnüsse geröstet, Saft von ½ Zitrone, Salz, Pfeffer, etwas Gemüsefond, etwas Obers, Butter.

Zubereitung

Kalbsrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, das Fleischstück rundum gut anbraten. Salbei und Rosmarin dazugeben, kurz mitbraten. Anschließend auf einen Rost legen und auf eine Kerntemperatur von 58 – 60 °C garen. (Start mit Rohr 140 °C bis Kerntemperatur 40 °C, dann auf 100 °C Rohr reduzieren und auf Kerntemperatur 50 °C braten, schließlich auf 70 °C reduzieren und das Fleisch auf Kerntemperatur 58 – 60 °C garen).

Die Karotten waschen, der Länge nach halbieren und in einer Öl-Butter-Mischung anschwitzen. Salz und etwas Zucker zugeben, mit Wermut ablöschen und mit etwas Gemüsefond aufgießen. Limettensaft, Thymian und Ingwer beimengen und ca. 45 Minuten schmoren. Aus dem Apfel mit einem Parisienneausstecher Kugeln ausstechen und diese in den letzten 10 Minuten mitschmoren. Mit Limettenschale abschmecken.

Für das Topinamburpüree Topinambur klein schneiden mit etwas Zitronensaft in Salzwasser weichkochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut ausdämpfen lassen und im Mixer mit den Nüssen, etwas Fond und Obers fein pürieren. Mit Butter abschmecken und bei Bedarf noch durch ein Sieb passieren.

Für die Mohnbutter die Butter bräunen und mit dem Mohn vermischen.

Das Fleisch vor dem Servieren nochmal in der Pfanne mit heißer Butter und Kräutern übergießen. In Stücke schneiden, mit der Mohnbutter übergießen und mit dem Karottengemüse und dem Topinamburpüree servieren.