

Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllner

Milchkalbskotelett mit Süßkartoffelstampf & Räuchersalz

25 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

4 Milchkalbskoteletts à 250 g, 1 Rosmarinweig, 1 EL Butter, 50 ml Kalbsfond, Salz, Pfeffer.

Für den Süßkartoffelstampf: 400 g frisch gekochte Süßkartoffeln, 40 ml Olivenöl, Zitronenzesten, Cayennepfeffer, Salz, Limettensaft.

Außerdem: 60 g Crème fraîche, Räuchermehl, Salz

Zubereitung

Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, mit Rosmarin in Butter anbraten und im Backrohr bei 100 °C etwa 20 Minuten garen.

Den Bratensatz mit Kalbsfond ablöschen und die Sauce auf die passende Konsistenz einkochen lassen. Das fertig gegarte Fleisch mit der Sauce leicht glacieren. Die frisch gekochten Süßkartoffeln noch warm schälen, klein schneiden und mit etwas Olivenöl mit einer Gabel zerdrücken. Mit Zitronenzesten, Cayennepfeffer, Salz und Limettensaft würzen. Einen Topf mit Räuchermehl erhitzen. Einen Dämpfeinsatz mit einer hitzebeständigen Schale in den Topf stellen. Das Salz in die Schale geben und den Topf mit einem Deckel verschließen. Vom Herd nehmen und ziehen lassen. Aus den Süßkartoffeln Nocken formen und auf Tellern anrichten. Crème fraîche und Räuchersalz darauf verteilen und mit dem Kotelett und der Sauce servieren.