

Kalb-Kotelett mit Steckrüben-Püree, Rosenkohl, Chutney

Für zwei Personen

Für das Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 200 g	2 EL Butter	3 Zweige Rosmarin
neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

400 g Steckrübe	50 ml Gemüsefond	1 EL Butter
Salz		

Für den Rosenkohl:

250 g Rosenkohl	1 Muskatnuss	neutrales Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Chutney:

2 Schalotten	2 Äpfel	50 g getrocknete Cranberries
50 ml Apfelsaft	1 EL Apfelmarmelade	1 TL Zucker
Butter, Chili	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Kalbskoteletts das Fleisch kalt abbrausen und trockentupfen. Kalbskoteletts von mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Fleisch mit der Butter bepinseln und im Rosmarin wälzen. Für zehn Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

Für das Püree Steckrübe schälen und in kleine Würfel schneiden. In einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Eine große Flocke Butter und Salz dazugeben. Aufkochen, bis die Steckrübe noch einen leichten Biss hat. Anschließend in den Mixer geben und je nach gewünschter Konsistenz mit etwas Fond fein pürieren.

Für den Rosenkohl von den Röschen des Rosenkohls den Strunk entfernen und die Blätter abzupfen. Topf mit Öl erhitzen und die Blätter darin frittieren. Anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das Apfel-Cranberry-Chutney die Äpfel schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und ebenfalls in feine Würfel schneiden. Beides in einem Topf in etwas Butter glasig anschwitzen. Ein wenig Zucker dazugeben. Mit Apfelmarmelade ablöschen und den Apfelsaft dazugeben. Alles zusammen langsam einkochen. Getrocknete Cranberries hinzufügen und kurz mit köcheln lassen. Zum Schluss mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbskotelett mit Steckrübenpüree, frittiertem Rosenkohl und Apfel-Cranberry-Chutney auf Tellern anrichten und servieren.

Souad Boujloud am 21. Dezember 2016