

# Kalbskotelett mit Steckrübenpüree, frittiertem Rosenkohl und Apfel-Cranberry-Chutney

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/13/kalbskotelett-mit-steckruibenpuee-frittiertem-rosenkohl-und-afel-cranberry-chutney](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/13/kalbskotelett-mit-steckruibenpuee-frittiertem-rosenkohl-und-afel-cranberry-chutney)

## Zutaten für 2 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
- Neutrales Pflanzenöl zum Frittieren
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Für das Chutney:

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

## **Zubereitung:**

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kalbskoteletts kalt abrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Rosmarin abrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Das Fleisch mit der Butter bepinseln und im Rosmarin wälzen. Für 10 Minuten bei 180 Grad in den Ofen geben.

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

Vom Rosenkohl den Strunk entfernen und die Blätter abzupfen. Topf mit Öl erhitzen und die Blätter darin frittieren. Anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für das 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 Apfelbalsamico ablöschen und den Apfelsaft dazugeben. Alles langsam einkochen. Getrocknete Cranberries hinzufügen und kurz mit köcheln lassen. Zum Schluss mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbskotelett mit Steckrüben-Püree, frittiertem Rosenkohl und Apfel-Cranberry-Chutney auf Tellern anrichten.

Rezept: Souad Boujloud

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. Dezember 2016

Episode: Weihnachtlicher Warenkorb