

Kalbskotelett mit grünen Bohnen und Knöpfe mit Soß'

Zutaten für 2 Personen

Für die Koteletts:

- 400 g Kalbskotelett mit Stiel
- 5 Scheiben Toast
- 4 Knoblauchzehen
- 8 Schalotten
- 1 Ei
- 50 g Butter
- 3 EL Butterschmalz
- 1 TL feines Salz

Für die Sauce:

- 500 ml Kalbsfond
- 1 Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 Schalotte
- 20 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Für die Knöpfe:

- 100 g Mehl
- 100 g Hartweizengrieß
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- 75 ml Mineralwasser mit Sprudel
- Muskatnuss
- ½ Prise feines Salz

Für die Bohnen mit Pilzen:

- 300 g grüne Bohnen
- 200 g Buchenpilze
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Koteletts Knoblauch und Schalotte abziehen und fein hacken. Schalotten in einer Pfanne mit Butter andünsten. Knoblauch im Mörser mit Salz vermengen und zu den Schalotten geben. Das Ei trennen. Den Toast entrinden und würfeln. Senf, Eigelb und Toastwürfel hinzugeben und vermengen. Das Fleisch waschen, trockentupfen und entlang der Stiele teilen. Das Kalbskotelett in einer Pfanne mit Butterschmalz ca. 3 Minuten auf beiden Seiten scharf anbraten.

1 TL der Schalottenmasse auf die Koteletts verteilen und im Ofen ca. 20 Minuten garen lassen.

Für die Sauce Karotten schälen, von den Enden befreien und grob hacken. Lauch von der äußeren Schale befreien und in Ringe schneiden. Schalotte abziehen und kleinschneiden. Mit Rotwein ablöschen und Kalbsfond angießen. Die Sauce 20 Minuten reduzieren lassen, durch ein Sieb gießen und mit kalter Butter aufmontieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Knöpfe Mehl, Grieß, Eier, Mineralwasser und Muskat in einer Schüssel zu einem glatten Teig schlagen. Mit etwas Salz würzen. Die Knöpfe über einem Knöpfle Brett in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und solange kochen, bis sie aufsteigen. Mit einer Schaumkelle abschöpfen und abtropfen lassen. Die Knöpfe in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter nachbraten.

Die grünen Bohnen putzen, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser kühlen. Pilze putzen. Beides in Butter in einer Pfanne garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Kalbskotelett mit grünen Bohnen, Buchenpilzen und Knöpfle mit Soß' auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Thomas Klose

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Februar 2017

Episode: ChampionsWeek / Hausmannskost