

Gerhardts Rezept des Monats

KOTELETTE VOM KALB AN PFIFFERLING-ZWIEBELLAUCH MIT KARTOFFEL-FLAMMKÄSERAGOUT IN DER GRILLTOMATE

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln, den Sellerie und die Knoblauchzehe schälen, den Knoblauch zerstoßen, Kartoffeln und Sellerie in kleine Würfel schneiden.
2. In einer Kasserolle das Rapsöl erhitzen, die Kartoffel- und Selleriewürfel dazugeben, kurz anschwitzen und mit $\frac{2}{3}$ der Sahne auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und dem gestoßenen Knoblauch abschmecken und ca. 6 Minuten leicht köcheln lassen. Oregano, Majoran, etwas Thymian und den gewürfelten Flammkäse dazugeben und sofort vom Ofen nehmen.
3. Die Kalbskoteletts mit Pfeffer würzen, in der Pfanne im heißen Butterschmalz circa 3 - 4 Minuten auf beiden Seiten anbraten und anschließend bei 160 Grad im Ofen 8 - 9 Minuten garen. Das Fleisch danach kurz ruhen lassen.
4. Die Grilltomaten halbieren, aushöhlen, auf ein Backblech setzen und mit dem Kartoffel-Flammkäseragout füllen. Das Backblech circa 6 - 7 Minuten zu den Koteletts in den Ofen geben.
5. 1 EL Butter und den Rosmarinzweig in den Bratansatz geben, mit dem Spätburgunder ablöschen, etwas einreduzieren lassen und mit der restlichen Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Pfifferlinge und Lauchzwiebeln putzen. Die Lauchzwiebeln gut waschen, in 5 cm große Stücke schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abkühlen.
7. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen, die Pfifferlinge dazu geben und 2 - 3 Minuten anschwitzen. Die Lauchzwiebeln und den restlichen Thymian dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Die Kalbskoteletts vor dem Servieren salzen und zusammen mit den gefüllten Tomaten und den Pfifferlingen anrichten.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 küchenfertige Kalbskoteletts à 300 g
250 g Pfifferlinge
4 größere Kartoffeln
2 große Grilltomaten
180 g Flammkäse
50 g Knollensellerie
200 ml Spätburgunder
200 ml Sahne
50 g Butterschmalz
2 EL Butter
1 EL Rapsöl
6 Lauchzwiebeln
1 kleine Knoblauchzehe
Je 1 Zweig Thymian und Rosmarin
Je 1 TL Oregano und Majoran
Salz, Pfeffer

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Dieses leckere und herzhaftes Gericht passt natürlich in die Pfifferlingszeit von Juni bis Oktober. Aber im Winter muss man darauf nicht verzichten. Es kann auch wunderbar mit Champignons gekocht werden. Zu dem Kalbskotelett harmoniert ein kräftiger Weißwein mit einem schönen Bukett. Wir empfehlen hierzu einen Grauen Burgunder trocken.

