

JULI 2016: STEFFEN DISCH

KOTELETTE & BEUSCHERL VOM JUNGKALB

confierte Kartoffeln / Wilder Brokkoli & Wasserkresse vom „Keltenhof“

Empfohlene Zutaten für 4 Portionen:

Gebratenes Kotelette

1,2 kg Kalbskotelette von „Delta Fleisch“	Kalbskotelette mit Salz & Pfeffer würzen, in Olivenöl rundherum mit Knoblauch, Rosmarin & Thymian kurz anbraten. Auf einem Gitter bei 140 °C etwa 35 Minuten garen. Herausnehmen und 15 Minuten ruhen lassen und nochmals 10 Minuten in den Ofen schieben. Erst kurz vor dem Servieren aufschneiden.
Olivenöl	
1 Thymianzweig	
1 Rosmarinzweig	
½ Knolle Knoblauch	

Kalbsbeuscherl

¼ Kalbslunge, 1 Kalbsherz, 1 Kalbszunge	Lunge, Herz & Zunge mit dem Gemüse und den gestoßenen Gewürzen weich kochen, herausnehmen und gepresst auskühlen lassen. In feine Streifen schneiden und mit fein geschnittenen Zwiebeln in Butter dünsten. Mit Noilly Prat & Weißwein ablöschen und einkochen.
100 g Sellerie, 100 g Karotte, 2 Zwiebeln,	Beuscherlfond zugeben und auf ca. 1/3 einkochen - Gurkenfond, Sauerrahm und Crème fraîche zugeben. Mit Meaux Senf, Mostrich, Zitronensaft, Pfeffer aus der Mühle, Meersalz und Kapern abschmecken.
½ Lauch, ½ Knoblauchknolle	
8 Wacholderbeeren, 1 El. Koriander, 3 Lorbeer,	Vor dem Servieren fein geschnittenen Schnittlauch zugeben.
1 El. Pfefferkörner, 2 Nelken, Salz	
100 ml Weißwein, 50 ml Noilly Prat,	

50 ml
Gewürzgurkenfond, 100
g Butter,
150 g Sauerrahm, 100 g
Crème fraîche,
½ El. Meaux Senf, ½ El.
Mostrich,
1 El. Kapern gehackt, ½
Zitrone

Wasserkresse-Kartoffelespuma

Kartoffeln (mehlige)	Kartoffeln in der Schale im Smoker garen. Schälen und durchpressen. Heiße Bouillon, Sahne und flüssige Butter zugeben. Mit Kresse fein mixen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, passieren und in einen Gourmet Whip geben. Mit einer Gaskapsel füllen und kräftig schütteln. Im Wasserbad warmhalten.
50 g Butter	
100 ml Sahne	
100 ml Rinderbouillon	
100 g Wasserkresse vom „Keltenhof“	
Meersalz, Pfeffer, Muskat	

Confierte Kartoffeln

2 große Kartoffeln	Kartoffeln in 2 mm Scheiben schneiden, aufrollen & zubinden. Butter aufschäumen lassen, Olivenöl zugeben und die Kartoffelrollen ca. 15 Minuten darin confieren.
4 Lila Kartoffeln	
100 g Butter & 100 g Olivenöl zum confieren	Kartoffeln in 1 mm Scheiben schneiden, kurz blanchieren und in Friteuse bei 140 °C knusprig backen. Grob zu Flakes zerbröseln.
Kartoffelpüree	Teil der Lila Kartoffelscheiben separat in Butter-Olivenöl confieren, herausnehmen und auslegen. Mit Kartoffelpüree bestreichen, in Folie einwickeln & erkalten lassen. Dann mit den Kartoffelflakes panieren & ausbacken.

Brokkolipüree

100 g Wilder
Brokkoli vom
„Keltenhof“

30 g Butter

50 g Sahne

Meersalz,
Muskat

Brokkoli in reichlich Salzwasser kurz blanchieren und in Eiswasser abschrecken. In aufgeschäumter Butter kurz dünsten, salzen und mit Sahne aufgießen, 4 Minuten weichkochen und mixen. Mit Meersalz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Gegrillter Brokkoli

Wilder Brokkoli halbieren, mit Olivenöl einstreichen und in einer Grillpfanne grillen & mit Meersalz würzen.

Tip

Das Kalbskotelette kann man in der Sommersaison auch wunderbar an einem Grillabend servieren – anstelle der 10 Minuten im Ofen nachschieben, einfach auf den Grill, bzw. im Smoker kurz Hitze geben – serviert mit gegrilltem Brokkoli und Ofenkartoffel !