

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### KALBSKOTELETTS MIT KRÄUTERKRUSTE ÜBERBACKEN LORBEER KARTOFFELN IM MEERSALZ – ROTWEIN JUS

#### Zutaten Fleisch und Kruste:

4-6 Stk.	Kalbskoteletts
etwas	Salz, Pfeffer
200 g	Butter
1 Stk.	Eigelb
50-70g	Paniermehl
evtl.	wenig Parmesan
1 Bund	Kräuter, nach Belieben – z.B. Thymian, Estragon, Rosmarin
evtl. 1 Stk.	Markbein (gibt der Kruste eine tolle Note☺)

#### Zutaten:

1 Stück	Zwiebel oder Schalotte
1 Stück	Knoblauchzehen
3dl	Rotwein
1dl	Nouilly Prat
2 Zweige	Zitronenthymian oder Rosmarin
etwas	Fleur de Sel, Pfeffer zum abschmecken
ca. 100	kalte Butter zum binden / EVTL. etwas Rahm zum binden

#### Zutaten Kartoffeln:

500G-1KG	Jung-Kartoffeln (Nicola Bräter)
1 Stk.	Eiweiss
250g-500g	Meersalz
1 Handvoll	Gewürzblütensalz, sonstige Kräuter oder z.B. Lorbeer

#### ZUBEREITUNG:

Für die Kruste – Butter, Eigelb, Paniermehl und klein gehackte Kräuter (bei Bedarf noch etwas Parmesan und/oder 1 Markbein dazugeben) vermischen und in Klarsichtfolie aufrollen. Kühl stellen.

Ofen auf 240 Grad vorheizen. Eiweiss mit Meersalz vermengen. Wenn nötig etwas Wasser hinzufügen. Die frischen, gehackten Kräuter ODER Lorbeerblätter bei jedem 3 Kartoffel einen Schlitz mit dem Messer einkerben und das Lorbeerblatt hineinstecken (sowie getrockneten Blüten untermischen).

Eine feuerfeste Form mit einer dicken Schicht Salzteig auskleiden. Die Kartoffeln hineinlegen und nach Belieben mit frischen Kräutern oder Lorbeeren bedecken. Die Kartoffeln bei 180-200 Grad ca. 30-45 Minuten backen.

Kalbskoteletts beidseitig scharf (bei grosser Hitze) anbraten, würzen und beiseite stellen. Die Kalbskoteletts sollten innen noch schön rosa sein. Die Kruste (am besten schön geformt) daraufgeben und unter dem Grill backen bis die Kruste gebräunt ist. Ein paar Minuten ruhen lassen.

Für den Rotweinjus die Zwiebel und Knoblauch schälen, würfeln und in etwas heissem Olivenöl oder Butter anschwitzen. Den Fleischfond / Gemüsefond / Noilly Prat sowie Rotwein mit den Kräutern (Zitronenthymian oder Rosmarin) hinzufügen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einköcheln lassen. Den Jus durch ein feines Sieb passieren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken, und mit kalter Butter aufmixen.

Anrichten – die Kalbskoteletts evtl. schräg aufschneiden und auf z.B. Ofengemüse oder einem Püree mit den Kartoffeln und Rotwein Jus beträufelt, servieren. EN GUETE☺.