



LEONHARD BADER
KULINARIK

KALBSKOTELETT AUF RUCCOLASALAT MIT STEINPILZEN

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

FÜR DAS KALBSKOTELETT:

1000 g Kalbskotelett schier pariert und in vier 250 g schwere Koteletts geschnitten
Salz fein
Steakpfeffer Mischung
50 ml Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe
etwas Butter zum nachbraten

FÜR DEN RUCOLASALAT:

6 Bund Rucola
10 g Senf
20 ml weißen Balsamicoessig
50 ml Olivenöl
Salz/ Pfeffer
Limettensaft

FÜR DIE STEINPILZE:

500 g Steinpilze
60 g Schalotten/ Zwiebeln
¼ Bund Petersilie Glatt
50 ml Olivenöl / kaltgepresst
40 g Butter
Salz , Pfeffer
Spritzer Zitrone
Etwas abgeriebenen Knoblauch

WEITERE REZEPTE UNTER
das-scheibenhardt.de/rezepte

VORBEREITUNG

Die Kalbskoteletts zu vier 250 g anteilig schweren Stücke schneiden. Die vorbereiteten Koteletts mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen.

Ruccola in kaltem Wasser waschen und die Stiele entfernen.

Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben und je nach Größe halbieren oder vierteln.

ZUBEREITUNG

Eine Pfanne erhitzen und die Koteletts im Öl bei hoher Hitze gleichmäßig von beiden Seiten anbraten. Rosmarin, Thymian und Knoblauch hinzufügen. Dann bei 220 Grad für ca. 8-10 min im Ofen gar braten, so dass es noch schön saftig Rosa im Kern bleibt.

Den gewaschenen Ruccola zupfen. Für das Dressing drei Teile Olivenöl, einen Teil Balsamico, einen TL Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Die Steinpilze in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit die Butter und die Zwiebeln hinzufügen. Bei verminderter Hitze weitere 2 Minuten Braten. Die gehackte Petersilie in die Pfanne streuen, die Pilze mit Salz und Pfeffer und etwas Knoblauch würzen. Zum Schluss mit einem Spritzer Zitrone vollenden.

Nun den Ruccolasalat auf die vorgewärmten Teller anrichten und mit dem Dressing marinieren, das Kalbskotelett darauf anrichten die gebratenen Steinpilze um das Fleisch legen und den Bratansatz mit etwas Kalbjus ablöschen Butter hinzugeben und mit diesem daraus entstandenem Fond das Fleisch nappieren und mit dem Steakpfeffer vollenden.

Guten Appetit