

# **Kalb-Hüfte, Kapern-Soße, Kartoffel-Plätzchen, Kohlrabi**

**Für zwei Personen**

**Für die Kalbshüfte:**

400 g Kalbshüfte	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
------------------	------------	---------------

**Für die Kapernsauce:**

1 TL Kapern	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb
250 g Sahne	40 g Butter	25 ml Weißwein
250 ml heller Kalbsfond	30 g Mehl	Salz, Pfeffer

**Für die Kartoffelplätzchen:**

25 g Speck	250 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 Eier	1 TL Butter	Pflanzenöl
Kartoffelstärke	3 Zwg. Petersilie	Muskatnuss, Salz

**Für den Rahmkohlrabi:**

$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft	25 g Butter
25 ml Sahne	3 Halme Schnittlauch	Muskatnuss, Salz

**Für die Kalbshüfte:** Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kalbshüfte parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Öl rundherum scharf anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backofen garen, bis eine Kerntemperatur von 59 Grad erreicht ist.

**Für die Kapernsauce:** Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und in 30 g Butter anschwitzen. Mehl darüberstreuen, mit Weißwein ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Einige Minuten kochen lassen und die Kapern hinzufügen. Mit Zitronenabrieb und restlicher Butter verfeinern.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Kartoffelplätzchen:** Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit reichlich Salzwasser garkochen.

Dann pellen und etwas ausdampfen lassen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und lauwarm abkühlen lassen.

Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Eier trennen, Eigelbe auffangen, Eiweiß anderweitig verarbeiten. Petersilie hacken.

Speck und Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, dann mit zwei Eigelben und der Petersilie unter die Kartoffelmasse mischen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse Rollen formen und in Taler schneiden. Die Taler in Kartoffelstärke wenden und in heißem Öl von beiden Seiten goldgelb und knusprig ausbacken.

**Für den Rahmkohlrabi:** Kohlrabi schälen, in kleine Rauten schneiden, in Butter anschwitzen und mit etwas Sahne cremig rühren.

Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und in sehr feine Röllchen schneiden. Das Gemüse mit dem Schnittlauch, Muskatnuss, Salz und etwas Limettensaft abschmecken.

Die Kalb-Hfte aufschneiden und mit Kapern-Soße, Kartoffelplätzchen und Rahmkohlrabi anrichten und servieren.

Nelson Müller am 06. Februar 2026