

Kalb-Kotelett, Steckrüben-Puffer, Spitzkohl, Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für das Kalb-Kotelett:

2 Kalb-Koteletts, 2 cm dick	2 Knoblauchzehen	2 EL Butterschmalz
100 ml weißer Portwein	3 Zweige Rosmarin	1 Zweig Thymian
Salz	weißer Pfeffer	

Für den Spitzkohl:

1 kleiner Spitzkohl	1 weiße Zwiebel	250 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	3 TL körniger Senf	1 TL süßer Senf
1 TL scharfer Senf	3 EL Rapsöl	1-2 TL Mehl
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1-2 EL Zucker	1 TL Kümmelsamen
Salz	Pfeffer	

Für die Puffer:

200 g Steckrüben	200 g festk. Kartoffeln	1 Schalotte
2 Eier	1-2 EL Butterschmalz	1 EL Walnussöl
1-2 EL doppelgr. Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelsamen	1 TL feines Salz
Salz	Pfeffer	

Für das Kalb-Kotelett:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine hitzebeständige Platte im Backofen vorwärmen.

Sollten die Kalb-Koteletts einen Fettrand haben, diesen bis zum Fleisch einschneiden. Kalbskoteletts am Knochenrand einschneiden und einen Rosmarinzweig in den Schnitt drücken.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und Rosmarin, Thymian und die angedrückten Knoblauchzehen dazugeben.

Kalb-Koteletts, beginnend mit dem Rand, für 2,5 bis 3,5 Minuten rundum anbraten. Anschließend salzen und pfeffern und für 10-15 Minuten im vorgeheizten Backofen gar ziehen lassen.

Überschüssiges Fett und die Gewürze aus der Pfanne nehmen, mit dem Portwein ablöschen und leicht einreduzieren lassen.

Für den Spitzkohl:

Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, putzen, vierteln und den Strunk entfernen. Kohl in 2 cm breite Streifen schneiden.

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beiseitestellen.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Spitzkohl, Zwiebel und Kümmel darin andünsten. Zucker dazugeben und mit Salz und etwas Pfeffer würzen.

Mit dem Mehl bestäuben, dann Gemüsefond und Sahne angießen, kurz aufkochen lassen und 5 Minuten bei leichter Hitze schmoren. Senf einrühren und gegebenenfalls erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bis zum Servieren warmhalten. Vor dem Servieren den Spitzkohl mit dem Schnittlauch bestreuen.

Für die Puffer:

Steckrübe und Kartoffeln waschen und schälen. Steckrübe grob reiben und Kartoffeln fein reiben. Beides mit feinem Salz vermischen, in ein Sieb geben und zudecken. Nach 10 Minuten beides in ein Küchentuch geben und die Flüssigkeit ausdrücken.

Schalotte abziehen und fein würfeln.

Alles in eine Schüssel geben und mit den Eiern, Kümmel, Mehl und dem Walnussöl gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in Handballen große Puffer formen. Puffer für 3-5 Minuten beidseitig goldbraun in Butterschmalz anbraten. Bis zum Servieren warmhalten.

Christian Gebhardt am 09. Februar 2026