

Kalb-Kotelett mit Kräuter-Kruste und Spargel-Risotto

Für zwei Personen

2 Kalbskoteletts (à 200 g)	150 g Risotto	500 g grüner Spargel
1 Scheibe Toastbrot	1 Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Zweig Thymian	1 Zweig Salbei
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Kerbel	0,5 Bund glatte Petersilie
1 EL grobkörniger Dijonsenf	50 g Parmesan	500 ml Gemüsefond
4 EL Weißwein	Butterschmalz, Butter	Salz, Pfeffer, Zucker

Den Backofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen. Die Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Risottoreis in einem Topf mit einem Esslöffel Butter glasig andünsten und mit Weißwein ablöschen. Anschließend Gemüsefond dazugeben. Den Risottoreis bei mittlerer Hitze einköcheln lassen, bis die Brühe vollständig aufgesogen ist. Dabei regelmäßig umrühren. Den Risottoreis circa 25 Minuten garen. Den grünen Spargel waschen, trocken tupfen und nur im unteren Drittel schälen. Die holzigen Enden mit einem Messer entfernen. Den Spargel in gleich große Stücke schneiden. Die Spargelstücke in einer Pfanne mit zwei Esslöffeln Butter und einer Prise Zucker anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Risotto von der Herdplatte nehmen. Den Parmesan reiben, den Kerbel hobeln und beide Zutaten unter das Risotto heben. Die Kalbkoteletts waschen und trocken tupfen. Die Kräuter von ihren Stielen entfernen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und ebenfalls klein hacken. Die Rinde von der Toastbrotsscheibe entfernen. Das Toast in einem Zerkleinerer fein mahlen. Alternativ kann das Toast auch mit einem Messer klein geschnitten werden. Die Zitrone waschen und die Schale mit einem Hobel fein abreiben. Die zimmerwarme Butter, die gehobelten Kräuter, den Knoblauch und den Abrieb der Zitrone in einer kleinen Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss das zerkleinerte Toastbrot untermischen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Koteletts von beiden Seiten kurz scharf anbraten und danach auf ein Backblech legen. Die obere Seite der Koteletts mit Dijonsenf bestreichen und die Kräutermasse darauf verteilen. Das Fleisch circa fünf Minuten im Backofen überbacken. Danach den Backofen ausschalten und das Fleisch für weitere zehn Minuten im geschlossenen Backofen ruhen lassen. Die überbackenen Kalbkoteletts mit dem Spargelrisotto anrichten. Das Risotto mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Horst Lichter am 05. April 2013