

Kalbskotelette "Jäger Art" mit Rosenkohl und Rahmkartoffeln

Kategorie Fleisch **Portionen** 2 **Datum**

Zutaten

30	g	Trüffelpaste	1	Oder fein gehac
80	ml	Creme Fraiche	1	
100	ml	Sahne 33%	1	
1	Stck.	Knoblauch	1	Zehe
1	Zweig	Rosmarin	1	
1	Zweig	Thymian	1	
200	g	Kartoffeln	1	vorwiegend mel
500	g	Kalbskaree	1	Oder 4 Kotelette
12	Stck.	Rosenkohlköpfe	3	möglichst große
4	EL	Kalbsjus	4	
60	g	Schinken, gekocht	4	
10	g	Trüffel schwarz	4	
3	Stck.	Champignons	4	In Streifen



bildname: kalbskotelette-jaeger

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in 2mm dicke Scheiben schneiden. Überlappend in eine Auflaufform schichten. Sahne, Rahm, Rosmarin, Thymian und Knoblauch zugeben, gut salzen und etwas einkochen. Die Sauce passieren und die Trüffelpaste zugeben. Über die Kartoffeln geben und bei 120°C 1,5 - 2 Stunden in den Ofen schieben. 2. Das Kalbskaree von beiden Seiten anbraten. Würzen und bei 175°C 12-14 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Dann herausnehmen und 15 Minuten bei 60°C ruhen lassen. Nimmt man Koteletts, werden sie nur angebraten und 2-3 Minuten in den Ofen geschoben, dann aber auch ruhen lassen.
3. Vom Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen. Die nächste Blätterschicht einzeln abzupfen bis zum gelben Kern. Die Blätter 1-2 Minuten in gesalzenem Wasser abkochen und dann mit etwas gehacktem Trüffel und Butter schwenken.
4. Das Kalbskotelette tranchieren und einen Streifen(Tranche) davon anrichten. Die Trüffel, Champignon, -und Schinkenstreifen ganz kurz in etwas Butter in der Pfanne anziehen und auf die Tranche geben. Drei Tupfen Sauce und die ausgestochene Rahmkartoffel anrichten.

