



GRANTSCHEN



first floor

Kalbskotelette "Walterspiel" mit einem Spargel-Kartoffel-Püree

(für 4 Personen)

zutaten

2 Kalbskotelette à 260 g
80 g Kalbsbries, glaciert
60 g Gänsestopfleberwürfel
10 g Perigord Trüffel, fein
gehackt
30 g Geflügelfarce
1 Scheibe Toastbrot, gewürfelt
(Croutons)
Salz, Pfeffer
gehackte Petersilie
Madeirareduktion

Spargel-Kartoffel-Püree:
200 g mehligkochende
Kartoffeln
100 g geschälter Spargel
25 ml Sahne
25 ml Milch

zubereitung

Die Geflügelfarce in einer Metallschüssel glatt rühren. Mit Salz, Pfeffer, Madeirareduktion und der Petersilie kräftig abschmecken. Nun das glacierte Kalbsbries, die Gänseleberwürfel, den Trüffel und die Croutons in die Farce einarbeiten. Mit einem spitzen, langen Messer in das Kalbskotelette stechen und vorsichtig eine große Tasche in das Fleisch schneiden. Danach das Fleisch mit der Masse füllen und die Tasche mit Hilfe von zwei Zahnstochern schließen. Das Kotelette in einer heißen Pfanne von jeder Seite gut anbraten und dann bei 160°C für ca. 8-10 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Nach der Hälfte der Zeit das Fleisch wenden. Zwischenzeitlich die Kartoffeln weich kochen, dann durchpressen, ausdämpfen und durch ein feines Sieb streichen. Gleichzeitig Sahne, Milch und Butter einmal zusammen aufkochen lassen sowie den Spargel weichkochen, pürieren und durchstreichen. Das Kartoffelpüree mit der Sahnemilch glatt rühren, den Spargelpüree unterheben und mit Salz und Zucker abschmecken. Wenn nun das Kalbskotelette gut ist, dieses aus dem Backofen nehmen und an einem warmen Ort noch ca. 5 Minuten ruhen lassen.



first floor

Matthias Buchholz

weinempfehlung

SM trocken, im Barrique gereift