

Rezept

Kalbskotelett mit Topinambur und Bohne

Ein Rezept von Kalbskotelett mit Topinambur und Bohne, am 23.04.2024

Zutaten

500 g Topinambur	700 - 800 g Kalbskoteletts (können durch eine Lammkrone ersetzt werden)
150 g Sahne ein Schuss Madeira (Likörwein)	20 g Butter
4 EL Senfkörner Salz	200 g frische dicke Bohnen Apfelbalsamessig oder Birnenbalsamessig Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Topinambur werden mit einer Gemüsebürste abgewaschen und wie eine Ofenkartoffel mit grobem Salz, gutem Rapsöl in Alufolie eingepackt und bei 160°C ca. 40 min im Ofen gebacken.
2. Über die Hälfte der Topinambur (ca. 300 g) werden jetzt mit einem kleinen Messer geschält. Die Schalen sollten möglichst groß bleiben, denn sie werden in der Fritteuse zu Chips frittiert. (Die Schalen über Nacht im Dörrautomat oder Ofen bei geringer Hitze trocknen). Das Innere der Wurzel wird mit der Sahne und der Butter fein püriert und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Für den besonderen Geschmack kommt noch ein Schuss Madeira dazu. Den Rest der Topinamburen in große Scheiben schneiden.
3. Das parierte Fleisch wird bei großer Hitze angebraten und dann auf einem Backblech im Ofen bei 80 bis maximal 110 °C bis ca. 50°C Kerntemperatur etwa 45 Minuten gegart. Für die Lammkrone empfiehlt sich eine Kerntemperatur von 53 °C bei etwa 30 Minuten. Ein Video wie man Fleisch richtig pariert findest du im Tipp.
4. Die Senfkörner in leicht gesalzenem Wasser kochen und danach mit kaltem Wasser abspülen. Diesen Vorgang ca. 4-mal wiederholen. Am Ende mit etwas Apfelbalsam- oder Birnenbalsamessig, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Bohnen palen, waschen und abtropfen lassen. Die dicken Bohnen in Salzwasser etwa 10 bis 15 Minuten kochen und danach mit Eis kurz abschrecken. Zum Anrichten mit den Topinambur-Scheiben in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.