

KALBSKOTELETTE MIT GRÜNEM SPARGEL, OFENKARTOFFEL UND TRÜFFELSAUCE

15 JULI 2016

CARLO KUSTER, ZERMATT – REZEPT VON KÜCHENCHEF 1818 EAT&DRINK



Feinste Luma Kalbkotelette aus dem Holzkohleofen, je nach Jahreszeit serviert mit grünem Spargel und einer Ofenkartoffel garniert mit einer Trüffelsauce. Die Beilagen können nach Belieben angepasst werden.

ZUBEREITUNG

4 Stk a 300g	Kalbskotelette
400g	Grüne Spargel
4 Stk a 80g	Agria Kartoffel
120g	Demi-Glace
12g	Trüffel
120g	Sauerrahm
100g	Sonnenblumenöl
100g	Butter
20g	Thymian
2 Zehen	Knoblauch
etwas	Schnittlauch, Petersilie, Salz, Pfeffer, fleur de sel

Kartoffel gut waschen, auf ein Stück Alufolie geben, salzen, einpacken und im Ofen bei 190 Grad ca. eine Stunde garen. Bis zum servieren warm halten.

Kotelettes mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl heiss von beiden Seiten anbraten. Im Ofen bei 160 Grad auf eine Kerntemperatur von ca 45 Grad braten und bei ca 60 Grad abstehen lassen. Anschliessend grüne Spargel würzen und sautieren (evt. wenig Flüssigkeit) bis sie gar sind. Danach Schnittlauch und Petersilie hacken, mit dem Sauerrahm vermischen und abschmecken. Einen Teil des Trüffels hacken, in die Demi Glace geben und mit wenig kalter Butter aufmontieren. Die Koteletts in schäumender Butter mit Knoblauch und Thymian erhitzen und auf die gewünschte Gärstufe bringen. Danach die Kartoffel einschneiden, auseinander drücken und den Sauerrahm darauf geben. Zum Schluss alles anrichten, ein wenig fleur de sel auf das Fleisch geben, die Sauce angiessen und den restlichen Trüffel darüber hobeln.

TIPPS

- Die Kotelettes gib es beim Metzger oder online bei LUMA. Anstelle von einem „normalen“ Kalbskotelette kann ein exklusives Stück von LUMA D.A.C. verwendet werden. Auf luma-delikatessen.ch können Sie online bestellen und die Lieferung erfolgt am nächsten Tag.
- Beim Fleisch ist es wichtig: Vor dem anbraten Raumtemperatur nehmen lassen, sehr heiss anbraten und nach dem Braten abstehen lassen.
- Wenn der Trüffel wenig Geschmack hat kann mit etwas Trüffelöl nachgeholfen werden (auf Qualität achten) oder er kann auch durch andere Pilze ersetzt werden.

WEINEMPFEHLUNG

1858 Cornalin, Syrah
von Charles Bonvin SA Cuvée

TIPPS FÜR DAS 1818 EAT&DRINK

Die Spezialität vom 1818 Eat&Drink sind die Gerichte aus dem Jospier Ofen. Dieser spezielle Holzkohlegrill ist sehr heiss und verleiht dem Fleisch, Fisch und Gemüse eine besondere Note. Das Gericht gibt es je nach Saisonzeit zum Geniessen im 1818.