

Regine Seifert, Restaurant Usinga, Hauptgang für 4 Personen

Kalbskotelett mit Topinambur-Scheiben, Senfsaat und frischen Bohnen

Topinambur:

- 500 g Topinambur werden abgewaschen (Bürste) und wie eine Ofenkartoffel mit grobem Salz, gutem Rapsöl in Alufolie eingepackt und bei 160 °C ca. 40 Minuten im Ofen gebacken.
- 300 g davon werden geschält mit einem kleinen Messer. Die Schalen sollten möglichst groß werden, denn sie werden in der Fritteuse zu Chips frittiert. Das Innere der Wurzel wird mit
- 150 g Sahne
- 20 g Butter fein püriert und mit Salz/Pfeffer abgeschmeckt.
- Ein Schuss Madeira wirkt Wunder!
- Den Rest der Topinamburen in große Scheiben schneiden.

Bohnen:

- 200 g frische Bohnen Ihrer Wahl in Salzwasser kochen und mit Eis kurz abschrecken.
- Zum Anrichten mit den Topinambur-Scheiben in Butter anschwanken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Senfsaat:

- Senfkörner in leicht gesalzenem Wasser kochen und danach mit kaltem Wasser abspülen.
- Diesen Vorgang ca. viermal wiederholen.
- Am Ende mit etwas Apfelbalsam- oder Birnenbalsamessig, Salz, Pfeffer und Gordons Senfpulver abschmecken.

Kalbskotelett (oder Lammkrone):

- Für 4 Personen sollte man ca. 700 – 800 g Fleisch ohne Knochen rechnen. Der Metzger Ihrer Wahl hilft bestimmt. Außerdem kann man das Kalb auch durch eine Lammkrone leicht ersetzen.
- Das parierte Fleisch wird mit großer Hitze schnell angebraten und auf einem neuen Blech im Ofen bei 80 – 110 °C bis ca. 50 °C Kerntemperatur gegart. Fürs Lamm empfiehlt sich eine Kerntemperatur von 53 °C.
- Tipp: In Butter kurz angeschwenkte Schalottenwürfel mit Thymianzweigen und Rosmarin erhöhen das Aroma. Das Fleisch sollte zum Anrichten in Scheiben tranchiert und, mit Meersalz und frischem Pfeffer gewürzt, serviert werden.