



## Kalbskotelett à la dijonnaise

Der Senf aus Dijon war seit dem Mittelalter für seine besondere Qualität bekannt, die drauf beruhte, dass er ohne Öl und nur mit Weinessig und Saft von unreifen Trauben hergestellt wurde. Nach einem Rechtsstreit anno 1937 hatte ein richterlicher Beschluss zur Folge, dass die Bezeichnung "Moutarde de Dijon" keine geschützte Herkunftsbezeichnung sein kann, da es sich um ein Rezept handle. Heute wird in Dijon kein Senf mehr produziert.

Der Senf ist mittelscharf und zum Kochen besonders gut geeignet. In diesem Rezept prägt er den Geschmack der Rahmsauce mit Kapern, weissem Portwein und frischen Cornichons.

Ein schön durchzogenes Kotelett ist eines der edelsten und bestimmt das saftigste Stück vom Kalb. Am besten wird es beidseitig kurz und scharf angebraten und danach im Ofen bei tiefer Temperatur (120°) fertig gegart. Dann ist das Fleisch hellrosa, saftig und butterzart.

### Zutaten (1 Portion)

- 1 Kalbskotelett, ca. 240g
- 1 Schalotte oder etwas Zwiebel
- 1El Kapern
- 1/2 Handvoll glatte Petersilie
- 1 frisches Cornichon
- 1dl weisser Portwein
- 1dl Hühnerbouillon
- 5cl Vollrahm
- 1Tl Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

## Zubereitung

Kalbskotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

Kapern unter kaltem Wasser abspülen und hacken. Petersilie und Zwiebel fein hacken. Cornichon in feine Würfelchen schneiden.

Anstelle von frischen Cornichons, können auch in Essig eingelegte Cornichons verwendet werden. Diese aber zuerst halbieren und unter kaltem Wasser abspülen.

Ofen auf 120° vorheizen.

Kalbskotelett beidseitig salzen und pfeffern und beiseite ca. 2 Minuten in Bratbutter scharf anbraten. Auf den Seiten ebenfalls kurz anbraten. Kotelett auf einen Teller legen und für 20 Minuten in den Ofen schieben.

Herdtemperatur zurückstellen, Bratpfanne von der Herdplatte ziehen, einen Moment warten, bis die Pfanne nicht mehr ganz so heiss ist. Bratensatz mit Portwein ablöschen, kurz aufrühren, absieben und beiseite stellen.

Bratpfanne kurz auswaschen, austrocknen und zurück auf die Herdplatte stellen. Zwiebel in wenig Bratbutter kurz andünsten, ohne dass sie Farbe annimmt. Mit dem Portwein (mit Bratensatz) und der Bouillon aufgiessen und langsam etwa auf die Hälfte einkochen lassen. Rahm dazugiessen und verrühren, Senf zugeben und einrühren. Etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen. Kapern, Petersilie und Cornichon zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Anrichten warmhalten, aber nicht mehr köcheln.

Kotelett aus dem Ofen nehmen, den Fleischsaft zur Sauce geben. Kotelett anrichten und mit der Sauce nappieren.





