



## Kalbskotelett an Sherry-Rahmsauce mit Rosmarinnudeln

Ein Kalbskotelett nur kurz angebraten und danach im Ofen bei niedriger Temperatur nachgegart, ist ganz besonders delikat, zart und saftig. Das Gute dabei: Bei dieser Zubereitungsmethode kann auch kaum etwas schiefgehen, auch wenn mehrere Koteletts zugleich zubereitet werden, man gibt sie einfach nacheinander in den Ofen, ein paar Minuten mehr oder weniger Garzeit liegen durchaus drin.

Nebst Bouillon und Sauerrahm verleiht Sherry mit seinem dichten und ätherischen Geschmack der Sauce einen exklusiven Geschmack, nicht überbordend, aber mit Charakter - sie passt ideal zum zarten Kalbfleisch.

Als Beilage: In Rosmarinbutter geschwenkte Nudeln.

### Zutaten

|     |                         |
|-----|-------------------------|
| 1   | Kalbskotelett, ca. 320g |
| 1   | Knoblauchzehe           |
| 1Tl | Dijon-Senf              |
|     | Salz und Pfeffer        |
|     | Bratbutter              |
| 1dl | Sherry                  |
| 1dl | Hühnerbouillon          |
| 50g | Sauerrahm               |
|     | Salz und Pfeffer        |

### Zubereitung

Kotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich würzen: Knoblauchzehe längs halbieren und das Kotelett ringsum damit einreiben. Knoblauchzehen beiseite legen. Kotelett mit wenig Senf einreiben, salzen und pfeffern.

Ofen auf 80° vorheizen.

Kalbskotelett beidseitig kurz und scharf anbraten, auf einen Teller legen und für 40 Minuten in den Ofen schieben.

Mein Kotelett war an der dicksten Stelle 4cm dick, nach 40 Minuten war es rosa, es kann auch ca. 50 Minuten im Ofen garen und bleibt dabei schön saftig.

Bratensatz mit Sherry und Bouillon ablöschen, beiseite gelegte Knoblauchzehen zugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Jus in ein Pfännchen absieben und auf gut einen Drittel einkochen lassen. Sauerrahm einrühren, nochmals etwas einkochen lassen und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Nudeln in Salzwasser gar kochen und abgießen. Pfanne kurz auswaschen.

15g Tafelbutter aufschäumen lassen, Nadeln von einem frischen Rosmarinweig abzupfen, fein hacken und zugeben, 2-3 Minuten leicht mitdünsten. Nudeln in die Rosmarinbutter geben und vermischen.







