Kalbskotelett mit Herbsttrompeten

Ein dickes Kalbskotelett wird besonders saftig, wenn es nicht einfach in der Pfanne gebraten wird, sondern nach kurzem, scharfen Angebraten in der Pfanne im Ofen bei 80° schonend durchgegart wird. Dabei kann es auch in einer guten Sauce geschmort werden - das ist gut für den Geschmack der Sauce und des Koteletts.

Die fast schwarzen Herbstrompeten, sie tragen wegen ihrer Farbe auch den weniger anmächeligen Namen Totentrompeten. Sie schmecken ein bischen wie Morcheln und geben einer Sauce Charakter ohne allzu aufdringlich zu wirken. Wird die Sauce zum Schluss mit etwas Rahm verfeinert, so passen auch diese würzigen Pilze bestens zum zarten Kalbfleisch. Das Gericht sieht zwar etwas düster aus, aber im Gaumen ist es Freude pur.

Zutaten (1 Portion)

1	Kalbskotelett ca. 320g
15g	getrocknete Herbsttrompeten
1	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1	frisches Salbeiblatt
1/2Tl	Hühnerbouillon (Extrakt)
1/3Tl	Piment d'Espelette
1dl	Vollrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Herbsttrompeten 2 Stunden in lauwarmen Wasser einweichen. Kotelett 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen.

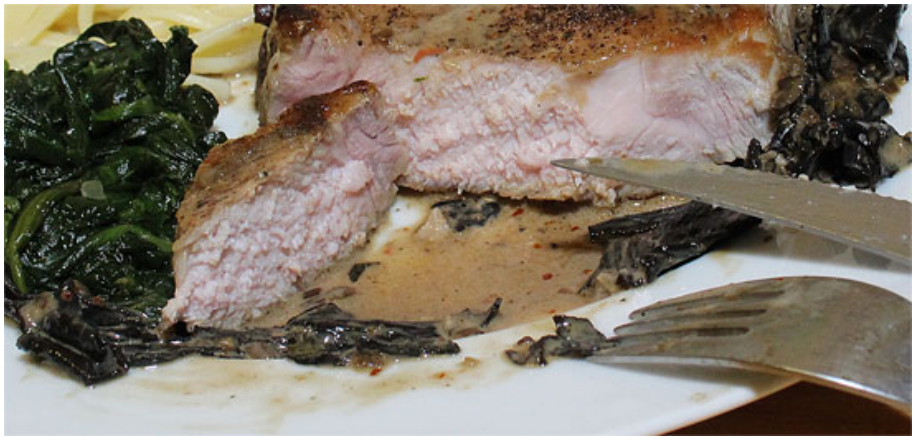
Zwiebel, Knoblauch und Salbeiblatt fein hacken. Einweichwasser absieben und auffangen, die Pilze gut abspülen, damit allfällige Sandkörner entfernt werden.

Zwiebel, Knoblauch und Salbeiblatt in Bratbutter kurz andünsten. Herbsttrompeten zugeben und ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Mit ca. 2dl Pilzwasser ablöschen, Bouillonextrakt einrühren. Mit Piment d'Espelette würzen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Ofen auf 80° vorheizen.

Kalbskotelett leicht salzen und pfeffern. In Bratbutter beidseitig 4 Minuten scharf anbraten. Bratpfanne von der Herdplatte ziehen. Sobald das Kotelett nur noch leicht brutzelt die Sauce dazugiessen und die Pfanne in den Ofen schieben. Ca. 30 Minuten ziehen lassen (je nach Dicke), nach 15 Minuten Kotelett wenden. Wers genau nimmt, misst die Kerntemperatur: 61-63° sind optimal.

Kotelett aus der Pfanne nehmen und auf einem heissen Teller anrichten. Vollrahm zur Sauce giessen und die Sauce kurz und kräftig aufkochen und sogleich um und über das Kotelett nappieren.

Sauce mit Herbsttrompeten schmoren, bevor das Kotelett angebraten wird

Kalbskotelett auf die Sauce gebettet