

CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 12.03.2020 – Tisch 2

Tarte flambée

\*\*\*\*

Ris de Veau aux Noix (Kalbsmilken an Nussauce)

\*\*\*\*

Sorbet au Champagne

\*\*\*\*

Rôti de côtelette de veau à la moutarde et au miel

\*\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*\*

Dessert à la Christoph

## Rôti de côtelette de veau à la moutarde et au miel

Kalbskotelettbraten mit Senf und Honig

### Für 4 Personen

|     |         |                                              |
|-----|---------|----------------------------------------------|
| 2   | Stk.    | Rüebli                                       |
| 2   | Stk     | Zwiebeln rot                                 |
| ½   | Stk     | Sellerieknolle klein                         |
| 4   | Zweige  | Rosmarin                                     |
| 1   | Stängel | Salbei                                       |
| 1   | Stk.    | Kalbskotelettbraten mit 4 Koteletts am Stück |
| 2   | EL      | Olivenöl                                     |
| 250 | ml      | Boullion                                     |
|     |         | Salz                                         |
|     |         | Pfeffer                                      |
| 1   | Stk.    | Bio-Zitrone                                  |
| 2   | EL      | Senfkörner                                   |
| 2   | EL      | Dijonsenf                                    |
| 1 ½ | EL      | Honig                                        |
| 3   | EL      | geriebene Brot (Paniermehl)                  |

### Zubereitung

Kalbskotelettbraten

Den Backofen auf 150°C vorheizen.

Rüebli vierteln.

Zwiebeln vierteln.

Sellerie in grössere Stücke schneiden.

Rosmarin waschen und trocken schütteln.

Salbei waschen und trocken schütteln.

Den Kotelettbraten mit Küchenpapier abtupfen und rundum gut mit Salz einreiben.

Einen Bräter auf dem Herd erhitzen, das Olivenöl hineingiessen.

Das Kotelettstück von allen Seiten bei mittlerer Hitze gut anbraten, mit Pfeffer würzen und aus dem Bräter nehmen.

Rüebli, Sellerie und Zwiebeln kurz im Bratfett schwenken. Die Kräuter zugeben und die Bouillon dazu giessen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kotelettbraten mit der fleischigen Seite nach oben im Bräter auf das Gemüse setzen. Im Ofen (unterste Rille) etwa 1 Stunde braten.

### Senf-Marinade

Die abgeriebene Schale 1 Zitrone mit den beiden Senfsorten, dem Honig und dem Paniermehl mischen. Mit etwas Salz abschmecken.

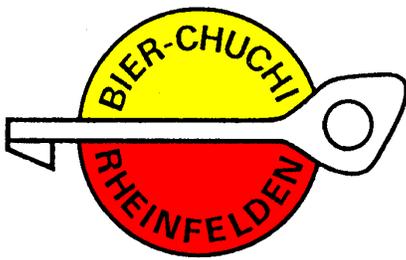
Die Hitze des Ofens auf 180°C erhöhen.

Die Senfmischung auf dem Kotelettbraten verstreichen.

Weitere 30 Minuten braten. Die Kerntemperatur sollte zum Schluss 60°C erreicht haben. Falls die Kerntemperatur früher erreicht ist, die Ofentemperatur auf 60°C einstellen.

Danach den Braten aus dem Bräter nehmen und zusammen mit dem Gemüse aus dem Bräter warm stellen (60°C).

Den Fleischsaft aus dem Bräter absieben und beiseite stellen.



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 12.03.2020 – Tisch 2

Tarte flambée

\*\*\*\*

Ris de Veau aux Noix (Kalbsmilken an Nussauce)

\*\*\*\*

Sorbet au Champagne

\*\*\*\*

Rôti de côtelette de veau à la moutarde et au miel

\*\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*\*

Dessert à la Christoph

### Zutaten für 4 Personen

1 Stk. Schalotte  
2 TL Kappern  
1 Stk. Gewürzgurke  
½ Bund Petersilie  
1 TL Butter

1 dl Rahm  
¾ EL Dijon-Senf grobkörnig

600 g Kartoffeln festkochend

3 Stk. Eigelb

Salz  
Muskat  
Butter

3 EL Rahm

### Zubereitung:

#### Sauce mit Dijonsenf

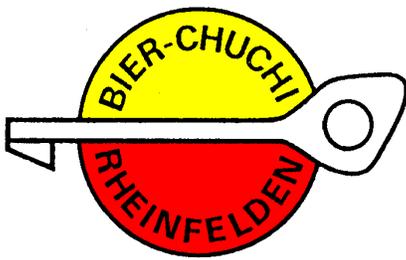
Die Schalotte fein hacken und in der Butter andünsten. Kapern je nach Grösse halbieren oder vierteln. Gurke sehr klein würfeln. Petersilie fein hacken. Die Schalotte in der Butter andünsten. Mit dem abgeseihten Fleischsaft aus dem Bräter ablöschen. Bei zu wenig Fleischsaft etwas Bouillon oder Kalbsfond dazugeben. Auf grossem Feuer auf die gewünschte Menge einreduzieren. Rahm und Senf zugeben und 1 Minute kochen lassen. Sollte die Sauce nicht sämig sein, mit etwas Maizena abbinden. Am Schluss Kapern, Gurke und Petersilie ünterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Beilage Pommes Duchesse

Kartoffeln waschen und in der Schale in Salzwasser in 15-20 Minuten garkochen. Die Knollen sofort heiss schälen und gründlich stampfen oder durch die Kartoffelpresse drücken. Dann mit 2 Eigelb vermengen. Die Masse soll geschmeidig und zudem fest genug sein, um sie formen zu können. Sonst noch etwas Eigelb zur Bindung und Glättung untermengen.

Die Masse mit Salz und Muskat würzen. Ein Blech buttern, oder ein Backpapier verwenden. Die heisse Masse (kalt lässt sie sich schwer formen) in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in gut 5 cm hohen Rosetten auf das Blech spritzen. Völlig abkühlen lassen. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Übriges Eigelb mit Rahm verrühren und die Rosetten damit bepinseln. Im Ofen in ca. 15 Minuten goldgelb backen.



CLUB KOCHENDER MÄNNER  
4310 RHEINFELDEN

## Chochete vom 12.03.2020 – Tisch 2

Tarte flambée

\*\*\*\*

Ris de Veau aux Noix (Kalbsmilken an Nussauce)

\*\*\*\*

Sorbet au Champagne

\*\*\*\*

Rôti de côtelette de veau à la moutarde et au miel

\*\*\*\*

Assiette de fromages

\*\*\*\*

Dessert à la Christoph

### Zutaten für 4 Personen

|        |                                     |
|--------|-------------------------------------|
| 200 g  | Rüebli jung, gelb, blau, was es hat |
| 1 Bund | Frühlingszwiebeln                   |
| 1 EL   | Butte                               |
| 70 ml  | Gemüsebouillon                      |
| ½ EL   | Honig                               |
| 1 TL   | Zitronensaft                        |
|        | Salz                                |
|        | Pfeffer                             |

### Zubereitung:

#### Beilage Honigrüebli mit Frühlingszwiebeln

Rüebli schälen. Grössere Rüebli der Länge nach halbieren oder vierteln.

Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und welke grüne Teile abschneiden. Einen Teil vom knackigen Grün weglegen, den Rest in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Sind die Zwiebeln zu dick, zusätzlich einmal der Länge nach durchschneiden.

Butter in einem Topf zerlassen, Rüebli zugeben und andünsten. Mit der Gemüsebouillon ablöschen, zudecken und in etwa 6 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Zwiebelstücke und Honig untermischen. Salzen und pfeffern.

Zugedeckt weitere 3-4 Minuten garen, bis es bissfest ist. Das beiseite gelegte Zwiebelgrün in Ringe schneiden.

Gemüse mit Zitronensaft und eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Anrichten

Das Fleisch zuerst vom Knochen, dann in Scheiben schneiden. Kalbskotelettscheiben mit etwas Sauce nappieren.

Das Gemüse aus dem Bräter und die Honigrüebli dazu arrangieren.

2-3 Rosetten Pommes Duchesse dazugeben.