

Kalbskoteletts mit Chicorée und knusprigen Erdäpfeln

Zutaten für 2 Personen

30 dag Kartoffeln

2-3 Kalbskoteletts (ca. 2 cm dick)

25 g Butter

2 kleine Knoblauchzehen

1 Anchovisfilet

1 EL Salzkapern



Das Rohr auf 220 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in 1 – 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Salzwasser am Herd aufkochen lassen und die Erdäpfelscheiben fünf Minuten in heißem Salzwasser kochen lassen. Abgießen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In einer Schüssel mit ca. 1-2 EL Olivenöl und grobem Salz gut durchrühren.

Die Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, 15-20 Minuten im Rohr garen, dann wenden und nochmals ca. 10 Minuten garen, bis sie schön gebräunt sind. (In Summe 25-30 Minuten)

Die Salzkapern in einem Sieb waschen. Anchovisfilet zerdrücken und die Kapern klein hacken. Den kleingehackten Knoblauch in der Butter andünsten. Kapern und Anchovis mit der Butter verrühren und kurz mitgaren. Zur Seite stellen.

Dressing: für den Chicorée bereiten: Olivenöl, Salz, Pfeffer, einige Löffel vom besten Balsamicoessig, der zuhause vorrätig ist, sowie etwas Zitronensaft, schön cremig rühren.

Den Chicorée einmal längs halbieren, auf der Schnittfläche etwas salzen. In wenig Olivenöl von beiden Seiten 8-10 Minuten anbraten, bis er schön Farbe annimmt aber nicht verbrennt.

Die Kalbskoteletts in wenig Öl auf beiden Seiten anbraten (je nach Dicke ca. 3 Minuten pro Seite), aus der Pfanne nehmen, den Bratenrückstand mit 1/16 Liter Wasser aufgießen und vom Boden der Pfanne lösen. Die Anchovisbutter unterrühren. Die Kalbskoteletts kurz durchziehen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den gebratenen Erdäpfeln und dem Chicorée servieren.

Guten Appetit!