

Johann Lafer | Cordon bleu vom Kalbsfilet mit Rahm-Rosenkohl und Steckrüben-Rösti

 happy-mahlzeit.com/2021/12/24/johann-lafer-cordon-bleu-vom-kalbsfilet-mit-rahm-rosenkohl-und-steckrueben-roesti

Zutaten für 2 Personen

Für das Fleisch:

- 1 Kalbsfilet à 360 g
- 1 Scheibe Pata Negra
- 1 Scheibe Gruyère
- 100 g Semmelbrösel
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- 100 g Butterschmalz

Für den Rosenkohl:

- 300 g Rosenkohl
- 1 Schalotte
- 50 ml Gemüsefond
- 50 ml Sahne
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Für die Rösti:

- 400 g Steckrübe
- 2 TL Speisestärke
- ½ unbehandelte Orange
- 30 g Butter

Zubereitung:

Den Ofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für die Rösti Steckrübe schälen und grob raspeln. Mit Speisestärke, etwas Salz und fein abgeriebener Orangenschale würzen. Die Masse halbieren und in 2 kleinen Pfannen jeweils die Raspel in etwas Butterschmalz anbraten, bis sie Farbe nehmen. Nun zusammenschieben und leicht andrücken. Auf der Unterseite goldbraun braten. Die Rösti vorsichtig wenden, Butter am Rand zugeben und auf der 2. Seite ebenfalls goldbraun und knusprig braten. Die Rösti im Ofen warm stellen.

Für den Rosenkohl die Schalotte abziehen und vierteln. Den Rosenkohl halbieren. Beides im Zerkleinerer einige Sekunden häckseln. Die Rosenkohlmischung mit dem Gemüsefond und der Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Salz und Muskatnuss würzen und 5 Minuten sämig einkochen lassen.

Das Kalbsfilet waschen, trockentupfen und in ca. 2 1/2 cm dicke Medaillons schneiden. Diese mittig einschneiden, aufklappen und mit Frischhaltefolie bedecken. Mit einem Plattiereisen leicht plattieren. Pata Negra und Gruyère grob schneiden und miteinander mischen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Käsemischung füllen, zusammenklappen und andrücken. Dann in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und in den Semmelbröseln panieren. Die Cordon bleu von beiden Seiten im heißen Butterschmalz goldbraun und knusprig braten.

Zum Anrichten die Rösti auf Tellern verteilen, Rahm-Rosenkohl zu Nocken formen und darauf legen. Die Cordon bleu dazu legen und mit Pfeffer bestreuen.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 13. Januar 2017

Episode: Finale / Hauptgericht