

# Kalbskotelett mit Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln, Preiselbeer-Schalotten und Chili-Äpfeln

---

 [happy-mahlzeit.com/2021/12/13/kalbskotelett-mit-rosenkohl-ofen-kartoffeln-preiselbeer-schalotten-und-chili-äpfeln](https://happy-mahlzeit.com/2021/12/13/kalbskotelett-mit-rosenkohl-ofen-kartoffeln-preiselbeer-schalotten-und-chili-äpfeln)

## Zutaten für 2 Personen

### Für das Kalbskotelett:

- 2 Kalbskoteletts à circa 200 g
- 2 Zweige Rosmarin
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

### Für den Rosenkohl:

- 150 g Rosenkohl
- 25 g Butter
- 2 EL Pankobrösel
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

### Für die Ofen-Kartoffeln:

- 200 g festkochende Kartoffeln
- 50 ml Olivenöl
- 1 Bund Rosmarin
- Chili
- Salz
- Pfeffer

### Für die Preiselbeer-Schalotten:

- 100 g Preiselbeeren
- 4 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 100 ml Portwein
- 50 ml Pflanzenöl
- 20 g Zucker
- 3 Zweige Thymian
- Salz
- Pfeffer

## **Für die Chili-Äpfel:**

- 1 Apfel
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL brauner Zucker
- 1 Muskatblüte (Macis)
- Chilipulver

## **Zubereitung:**

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Rosenkohl in einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Ofen-Kartoffeln die Kartoffeln waschen, trocken tupfen, in Spalten schneiden und in einer Schüssel mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chili vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen, fein hacken und darüber streuen. Unter Wenden für ca. 25 Minuten bei 200 Grad im Ofen knusprig backen.

Den Rosenkohl putzen und die Blättchen lösen. In Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und Pankobrösel darin anrösten. Den Rosenkohl hinzugeben, in der Pfanne schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Für die Preiselbeer-Schalotten die Schalotten und den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Öl in einem flachen Topf erhitzen und beides darin andünsten. Preiselbeeren dazugeben. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Mit Portwein ablöschen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und hinzufügen. Einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren Thymianzweige entfernen und nach Belieben mit Zitronensaft abschmecken.

Für das Kalbskotelett Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Kalbskotelett und Rosmarin in die Pfanne geben und einige Minuten braten. Die Koteletts wenden und nochmals einige Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chili-Äpfel den Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Einen Teil des Saftes mit den Apfelspalten vermengen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zucker einstreuen und karamellisieren. Restlichen Zitronensaft in die Pfanne geben. Äpfel und Macis dazugeben und mit Chili würzen. Abgedeckt 5 Minuten dünsten. Vor dem Servieren Muskatblüte entfernen.

Das Kalbskotelett mit Rosenkohl, Ofen-Kartoffeln, Preiselbeer-Schalotten und Chili-Äpfeln auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Michaela Mandlbauer

Quelle: Die Küchenschlacht vom 21. Dezember 2016

Episode: Weihnachtlicher Warenkorb

