

Susländer Karree unter Schalotten-Senfkruste



ZUTATEN für 5 Personen:

800 g Karree
4 EL körniger Senf
80 g Schalotten
2 Knoblauchzehen
200 g Thai-Spargel
6 Feigen
320 g La Ratte-Kartoffeln
Petersilie
4 cl Weißwein
1 Prise Rohrzucker
Abrieb und Saft von 1/2 Orange

ZUBEREITUNG:

René Preuß kocht zunächst die Kartoffeln mit Schale, würzt mit Salz und Rosmarin und pellt die Knollen nach dem Garen.

Das Susländer-Kotelett wird plattiert und von beiden Seiten wenige Minuten scharf angebraten. Als Bratenfett verwendet er geklärte Butter, die kann hoch erhitzt werden und ist ein idealer Geschmacksträger. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Ort für einige Minuten entspannen lassen, bevor es bei etwa 180 Grad (Umluft) und einer zerdrückten Knoblauchzehe für 6 Minuten in den Ofen kommt.

Während dieser Zeit wird die Schalotten-Senfkruste hergestellt: die Schalotten und Knoblauchzehen in kleine Würfel schneiden, in geklärter Butter glasig schwenken und den körnigen Senf zu den Zwiebeln geben. Alles wird verrührt und mit dem Weißwein abgelöscht, abschließend wird die gehackte Petersilie untergehoben.

Glasiertes Spargel-Feigengemüse: Beim Spargel werden die leicht holzigen Enden entfernt, die Feigen halbiert. Der Spargel wird in einer erhitzten Pfanne mit geklärter Butter ganz kurz angebraten, nun die Feigen (zunächst auf der Fleischseite anbraten) sowie die geschälten Kartoffeln hinzugeben. Die Schale der halben Orange darüberstreuen und das Gemüse mit dem Saft der Orange ablöschen. Zum Schluß mit einer Prise Rohrzucker abrunden.



Das Fleisch wird nun mit der Schalotten-Senfkruste bestrichen, so dass es einen „Wintermantel“ trägt und zusammen mit dem Gemüse auf dem Teller angerichtet.

Mit freundlicher Empfehlung von René Preuß
aus dem Seehotel Ecktannen

Guten Appetit!
