Kalbstasche Cordon Rouge mit Kartoffelgratin und Lauchgemüse

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std

Menu: 17.11.2010

Creation: Peter Reusch

Kalbstasche «Cordon Rouge»

1,2 kg	Kalbsbäggli
200 gr	Rohschinken (z.B. Bündner)
500 gr	Camembertkäse
100 gr	Butter flüssig
200 gr	Weissbrot gerieben
5 dl	Erdnussöl
100 gr	Kochbutter
	Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelgratin

1,8 kg	Kartoffeln
4 dl	Milch
5 dl	Vollrahm
20 gr	Knoblauch gepresst
250 gr	Parmesan gerieben
30 gr	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskat gerieben

Lauchgemüse

500 gr	Lauchstengel
100 gr	Echalotten gehackt
100 gr	Rauchspeck
50 gr	Butter
1 dl	Weisswein
3 dl	Vollrahm
1 Prise	Salz
	Pfeffer weiss aus der Mühle

Zubereitung

Kalbstasche «Cordon Rouge»: Kalbsbäggli in 60 gr schwere Schnitzel schneiden (2 Stück pro Person). Die Schnitzel dünn klopfen (am besten mit einer Plastikfolie auf dem Holzbrett), den Rohschinken und den Camembert auf die Schnitzel legen und einwickeln, gut anpressen, mit Salz und Pfeffer würzen. In der flüssigen Butter drehen und anschliessend im Weissbrot panieren. In Fettstoff oder Butter goldbraun braten.

Kartoffelgratin: Kartoffeln waschen, schälen und in gleichmässig dicke Scheiben von 2 mm schneiden. Milch, Rahm, Knoblauch mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Hälfte des Käses darunter ziehen und gut mischen. In gebutterte Gratinplatte legen, mit dem restlichen Käse bestreuen und mit der Butter beträufeln. Bei 160°C während 40 Min. langsam backen und anschliessend bei 220°C gratinieren.

Lauchgemüse: Den Lauch rüsten, halbieren und unter fliessendem Wasser gut waschen. In feine Streifen schneiden. Echalotten und Speck in feine Würfel schneiden und die Butter dünsten. Den Lauch zugeben, ablöschen mit Weisswein, mit Rahm auffüllen und bei schwacher Hitze cremig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.