

Kalbskoteletts mit Knoblauchkruste



Zubereitung

Für 4 Personen

1 Alle Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls hacken.

2 Das Toastbrot dünn entrinden, würfeln und im Cutter mahlen oder mit einem grossen Messer fein hacken.

3 Die Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone in eine kleine Schüssel reiben. 2 Esslöffel Zitronensaft auspressen und beifügen, ebenso die Kräuter, den Knoblauch und die weiche Butter. Alles sehr gut mischen und die Masse mit Salz sowie Pfeffer kräftig würzen. Zuletzt das Toastbrot untermischen.

Zutaten

2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Salbei
2 Zweige Thymian
1 Bund Petersilie, glattblättrig
4 Knoblauchzehen
2 Scheiben Toastbrot
1 Zitrone
50 g Butter, weich
Salz, Pfeffer, aus der Mühle
4 Kalbskotelett
1 Esslöffel Bratbutter
2 Esslöffel Senf, grobkörnig

4 Die Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die Koteletts darin auf jeder Seite kurz, aber kräftig anbraten. Auf ein Blech geben.

5 Den Ofen auf 230 Grad Grillstufe vorheizen. Die Koteletts mit dem Senf bestreichen, dann die Knoblauch-Brot-Masse darauf verteilen.

6 Die Koteletts bei 230 Grad Grillstufe auf der zweitobersten Rille etwa 5 Minuten überbacken, bis die Kruste schön gebräunt ist. Dann den Ofen ausschalten und das Fleisch weitere 10–12 Minuten im geschlossenen Ofen lassen.

7 Die Koteletts auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren. Dazu passt Gemüse wie Broccoli, Bohnen oder Kefen.

(Quelle:wildeisen.ch)