




Kalbskotelett mit Salbei, Zitrone und Mascarpone



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 2 h 20 min

 Aktivzeit: 20 min

 Marinieren: 2 h

 Einfach



Zutaten

für 4 Personen

- 4** Koteletts vom Schweizer Kalb am Knochen (à ca. 200 g)
- 1** Bio-Zitrone
- 1 Zweig** Salbei
- 4 EL** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL** Mascarpone

Nährwerte

1 Portion (ohne Baguette und Salat) enthält ca.:

- 410** kcal
- 34 g** Eiweiss
- 1 g** Kohlenhydrate
- 30 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Nur bestes Futter.

Unsere Nutztiere erhalten nur streng kontrolliertes, art- und umweltgerechtes Futter: gentechnikfrei, ohne Tiermehl und ohne Hormone und Antibiotika zur Leistungsförderung.

Zubereitung

- 1** Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen. Salbei fein schneiden, mit Zitronenschale und Olivenöl mischen. Kalbskoteletts mit Pfeffer einreiben und mit der Kräutermischung einstreichen. Mindestens 2 Stunden zugedeckt kaltstellen.
- 2** Eine Pfanne erhitzen und die Kalbskoteletts darin von jeder Seite 3–5 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.



Der feine Unterschied.

- 3 Mascarpone in das Bratfett geben, mit Zitronensaft ablöschen und einmal aufkochen. Glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kalbskoteletts servieren.

Dazu passen Baguette und Salat.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**