# Kalbskotelett mit Salbei, Zitrone und Mascarpone

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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: gentechfrei, 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.

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.