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.