

Kalbskotelett am Stück mit Lavendelhonig



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 1 h

 Mittel



Zutaten

für 4 Personen

- 1 kg** Kotelett vom Schweizer Kalb, am Stück
- 500 g** Quark
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL** Zitronensaft
- 2 Zweige** Basilikum, Blätter fein geschnitten
- 3 Zweige** Rosmarin
- 2 Stangen** Lauch, in ca. 12 cm lange Stücke geschnitten
- 1 EL** Lavendelhonig

Nährwerte

1 Portion (ohne grillierte Kartoffelscheiben) enthält ca.:

- 592** kcal
- 51 g** Eiweiss
- 12 g** Kohlenhydrate
- 37 g** Fett

 Glutenfrei

 enthält Laktose

Spicken erlaubt

Kalbskotelett mehrmals mit einem kleinen spitzen Messer einstechen und mit Rosmarin spicken.

Zubereitung

- 1** Kalbskotelett 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Quark mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Basilikum würzen.
- 2** Kalbskotelett mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Auf den mässig heissen Grill geben und ca. 25–30 Minuten knusprig grillieren. Öfter wenden. Lauch ca. 6–8 Minuten von jeder Seite grillieren.
- 3** Kalbskotelett mit Lavendelhonig bestreichen, rundherum kurz karamellisieren, abgedeckt 5–6 Minuten ruhen lassen, mit dem Quark servieren.

Dazu passen grillierte Kartoffelscheiben.



Der feine Unterschied.

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

Schweiz. Natürlich.

