Kalbskotelett am Stück mit Lavendelhonig

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

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.

Schweizer Fleisch

Meine Wahl.

Schweiz. Natürlich.

SUISSE GARANTIE

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