Kalbshuftdeckel vom Grill mit Zucchetti-Hörnli-Salat

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 15 min
Aktivzeit: 35 min
Marinieren: 1 h
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

1	Huftdeckel vom Schweizer Kalb, ca. 800 g
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
1 EL	grober Senf
1 TL	getrocknete italienische Kräuter
200 g	Hörnli
800 g	Zucchetti
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2	Frühlingszwiebeln
1 Bund	glatter Peterli
1	Becher Naturjoghurt
50 g	Mayonnaise
3 EL	Apfelessig
0.5 TL	Paprikapulver
40 g	Rucola, gewaschen

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

638	kcal
55 g	Eiweiss
43 g	Kohlenhydrate
27 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Tipp

Der Salat lässt sich auch mit anderen Teigwaren-Varianten wie Farfalle, Penne oder Orecchiette zubereiten. Abwechslung bringen auch Sorten aus Linsen- oder Kichererbsenmehl.

Zubereitung

1. Die Hälfte des Öls mit Senf und Kräutern mischen. Das Fleisch damit einstreichen und zugedeckt mindestens 1 Stunde marinieren lassen.

2. Hörnli in Salzwasser knapp weich kochen. Abgiessen und abtropfen lassen.

3. Zucchetti waschen, rüsten und in Würfel schneiden. In einer Bratpfanne das restliche Öl erhitzen. Die Zucchetti darin 6 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Frühlingszwiebeln mitsamt schönem Grün in feine Ringe schneiden. Peterli hacken. In einer Schüssel Joghurt, Mayonnaise und Essig verrühren und die Sauce mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Hörnli, Zucchetti, Frühlingszwiebeln, Peterli und Rucola beifügen und alles mischen.

5 Den Grill für indirekte mittlere Hitze (180–200 °C) einheizen.

6 Das Fleisch auf dem Rost bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 35 Minuten braten, bis die Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist, dabei das Fleisch alle 6?8 Minuten wenden. Das Fleisch vom Grill nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

7 Das Fleisch quer zur Faser in feine Tranchen schneiden und auf einer Platte anrichten. Mit dem Salat servieren.