



Kalbskotelett mit Salbeibutter

Ein Kalbskotelett schmeckt am Besten wenn es nur kurz und scharf angebraten wird und danach im Ofen bei tiefer Temperatur nachgegart wird. So wird es saftig und ganz ausserordentlich zart. Nachgegart wird es mit reichlich Salbeibutter mit etwas Knoblauch. Das gibt dem zarten Kalbfleisch Aroma, ohne dass es dessen Eigengeschmack überdeckt.

Das Kalbskotelett kann auch nur in der Pfanne gebraten werden, dabei ist es aber schwieriger den optimalen Garpunkt zu erwischen. Nur kurz und scharf angeraten und im Ofen bei 80° nachgegart klappt das bestimmt. Wichtig: Das Kotelett muss eine Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank genommen und sogleich gewürzt werden. Entgegen der verbreiteten Meinung vermag das Salz in dieser kurzen Zeit dem Kotelett kaum Saft zu entziehen.

Zutaten

- 1 Kalbskotelett, ca. 300g
- 5-6 Salbeiblätter
- 1 grosse Knoblauchzehe
- 30g Tafelbutter
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Zubereitung

Kotelett 1 Stunde vor den Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und sogleich beidseitig salzen und pfeffern.

Ofen mit einem Teller auf 80° vorheizen.

Tafelbutter schmelzen, Knoblauch fein hacken, Salbeiblätter zu feinen Streifchen

schneiden. Zur nur leicht köchelnden Butter geben und ca. 3-4 Minuten ziehen lassen.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Temperatur etwas zurückstellen. Kalbskotelett beidseitig ca. 1 1/2 Minuten kräftig anbraten. Auf den vorgewärmten Teller legen und mit der Salbeibutter übergießen. Kotelett für 35 Minuten in den Ofen schieben. Während es gart zweimal mit der Butter aus dem Teller übergießen.



Ein schön durchzogenes Kalbskotelett





