

KALBSKOTELETTS MIT KNUSPERKRUSTE

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 2 Std.

Gratinieren: ca. 3 Min.

MARINADE

- 1 Esslöffel grobkörniger Senf
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1½ Esslöffel Olivenöl
- ½ Esslöffel Pfeffer aus der Mühle
- 4 Kalbskoteletts (je ca. 200g)

Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut verrühren. Fleisch damit bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Std. marinieren. Fleisch ca. 30 Min. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Marinade abstreifen.

KOTELETTS

- Bratbutter zum Braten
- 1 Teelöffel Salz

- 80g Frischkäse (z.B. Gala), in Stücken
- 1 Scheibe Bauernbrot vom Vortag, getrocknet, fein gemahlen (ergibt ca. 2 Esslöffel)
- 8 Baumnusskerne, fein gehackt
- 1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
- ½ Esslöffel Rosmarin, fein gehackt
- ½ Esslöffel Thymian, fein gehackt

1 Bratbutter in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Hitze reduzieren (siehe Tipp). Koteletts salzen, beidseitig je ca. 2½ Min. braten, auf eine Platte legen.

2 Frischkäse auf die Koteletts verteilen. Gemahlene Brot und alle restlichen Zutaten mischen, darüberstreuen.

GRATINIEREN ca. 3 Min. auf der obersten Rille des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens (nur Grill oder Oberhitze).

BRAT-TIPP **Miele**

Tepan Yaki heiss werden lassen. Fleisch salzen, mit wenig Bratbutter braten wie oben. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch



GEBRATENES GEMÜSE

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

- Bratbutter zum Rührbraten
- 2 rote Zwiebeln, in Ringen
- 300g Rübli, in ca. 1½cm grossen Stücken
- 250g Sellerie, in ca. 1½cm grossen Stücken
- 200g Krautstiel, Stängel und Blätter in ca. 2cm breiten Streifen
- 1 kleiner Broccoli, in Röschen
- 1 Teelöffel Salz

- 1dl Weisswein (z.B. Riesling x Sylvaner)
- 1 Esslöffel Butter
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 Bratbutter in einer weiten Bratpfanne oder im Wok heiss werden lassen. Zwiebeln, Rübli und Sellerie ca. 5 Min. rührbraten. Krautstiel-Stängel und Broccoli ca. 5 Min. weiterrührbraten, salzen.

2 Wein dazugiessen, aufkochen. Gemüse zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Min. knapp weich köcheln. Krautstiel-Blätter und Butter darunter-mischen, würzen.