

KÖFERLI

FLEISCH UND MEHR

Kalbskotelette am Stück in Honig-Whisky-Marinade (für 4 Personen)

Vor- u. Zubereitung: 30 Min.

Braten in Ofen / Grill: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten

1,2 kg Kalbskotelette am Stück
1 TL Wacholderbeeren
3 dl Whisky
2 TL Honig
2 St. Lorbeerblätter
2 EL Sojasauce
1 EL Zwetschgenkonfiture
VitaÖl
Salz
Pfeffer

Gremolata

4 St. Knoblauchzehen
4 Stile Peterli glatt
1 Zitrone

Zubereitung

1. Wacholderbeeren fein mörsern und zusammen mit Whisky, Honig, Lorbeerblättern, Sojasauce, Zwetschgenkonfiture und Fenchelsamen vermischen.
2. Das Fleisch von allen Seiten mit der Marinade bestreichen und eine Stunde einziehen lassen.
3. Den Grill oder Ofen auf 200°C vorheizen. Kalbskotelette erst auf allen Seiten kräftig angrillen. Dann bei sinkender Temperatur, geschlossen bis zu einer Kerntemperatur von 60 bis 62°C garen. Während den letzten 40 Minuten der Garzeit das Kalbskotelette regelmässig mit der restlichen Marinade einstreichen.
4. Für die Gremolata die Zitronenschale abreiben, Knoblauch fein hacken und Peterli in feine Streifen schneiden. Alles zusammen mischen.
5. Kalbskarree vor dem Anschneiden zugedeckt fünf bis zehn Minuten ruhen lassen. Ganzes Karree mit der Gremolata bestreuen, in gewünschte Sücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.