

Kalbskoteletts mit Wintergemüse

Zeitaufwand: 30 Min. + 25 Min. im Ofen

Zutaten:

100 g Butter weich
2 EL Petersilie, fein geschnitten
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
und 1 EL Saft
¼ TL Edelsüss-Paprika
¼ TL Salz

Butter mit dem Schwingbesen
des Handrührgeräts ca. 2 Min.
schaumig rühren, Petersilie,
Zitronenschale und -saft
darunterrühren. Kräuterbutter
zugedeckt beiseite stellen.

400g Rosenkohl, halbiert
Wasser siedend

Rosenkohl ca. 1 Min. blanchieren
(oder im Dampfbackofen bei
100 Grad garen), mit einer Schaum-
kelle herausnehmen, kurz in eis-
kaltes Wasser legen, gut abtropfen.

4 Kalbskoteletts (je ca. 250g)
2 EL Olivenöl
1 TL Salz
wenig Pfeffer

Grillpfanne heiss werden lassen,
Fleisch mit dem Öl bestreichen,
beidseitig ca. 2 Min. grillieren,
und auf das Ofengitter legen.

500g Süsskartoffeln, geschält, in ca. 5 mm
dicke Scheiben
400g Pastinaken, in Stängeln
1 EL Olivenöl
¼ TL Salz
wenig Pfeffer

Süsskartoffeln und alle restlichen
Zutaten in einer Schüssel mischen,
auf einem mit Backpapier belegten
Blech verteilen.
Das Blech in der Mitte des auf
200 Grad vorgeheizten Ofens
backen. Alles kurz mischen, Rosen-
kohl begeben und darauf verteilen.
Fleisch auf dem Ofengitter in die
obere Hälfte des Ofens schieben,
ca. 10 Min. fertig backen. Kräuter-
butter dazu servieren.

En Guete !