



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Kalbskotelett provenzalische Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Kalbskoteletts
6 Knoblauchzehen
8 Schalotten
50 g Emmentaler, gerieben
50 g Parmesan, gerieben
1 Bund Petersilie
2 Eidotter
75 g Semmelbrösel
1 Dose geschälte Tomaten
1 EL Thymian, getrocknet
2 EL Rosmarin, getrocknet
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Die Koteletts in einer Marinade aus 2 EL Olivenöl, 2 geschälten Knoblauchzehen, 1 EL Rosmarin und 1 EL Thymian und Pfeffer marinieren und mindestens 4 Stunden – vorzugsweise im Kühlschrank - ziehen lassen.

Nun die Schalotten und die restlichen Knoblauchzehen schälen und würfeln.

Anschließend die Petersilie hacken.

Die Hälfte der gehackten Schalotten und des Knoblauchs in 2 EL Olivenöl zwei Minuten dünsten.

Die gedünsteten Schalotten und den Knoblauch mit den Semmelbröseln, den geriebenen Käsen, der gehackten Petersilie sowie dem Eigelb und Salz vermischen und abschmecken.

Die Koteletts aus der Marinade nehmen, salzen und pfeffern, dann beidseitig kurz anbraten. Wenn die zweite Seite brät, die Koteletts dick mit der Farce bestreichen.

Anschließend nehmen Sie die Koteletts bitte wieder aus der Pfanne und dünsten in ihr nun die übrigen Schalotten und den übrigen Knoblauch ca. 1 Minute an.

Nun geben Sie noch die Schälto­maten mit ihrem Saft und 1 EL Rosmarin dazu, würzen mit Salz und Pfeffer und garen alles ca. 5 Minuten lang. Geben Sie die Koteletts wieder in die Pfanne und lassen Sie sie im Backofen bei 225 °C ca. 15-20 Minuten fertig garen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.