

Kalbsplätzli mit gebratener Zitrone und Kräutern

Die Vorarbeit:

Den Backofen auf 80° aufheizen und die Teller und eine Platte mitwärmen.

La Mise en Place:

1 Zitrone, 4 Kalbsplätzli, Pfeffermühle, 4 EL Kräuter (z. B. Rosmarin, Petersilie, Zitronenthymian), Olivenöl, ½ dl Limoncello, ½ dl Bouillon

Die Vorbereitung:

Die Zitrone in Scheiben schneiden. Kalbsplätzli mit Pfeffer bestreuen. Kräuter fein schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Zitronenscheiben darin braten. Mit Pfeffer bestreuen und warm stellen. Erneut Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin zwei Minuten scharf anbraten. Warm stellen.

Den Bratsatz mit Limoncello und Bouillon lösen. Aufkochen und mit Pfeffer bestreuen. Die Kräuter beifügen.

Die Vollendung:

Die Zitronenscheiben auf Teller legen, die Plätzli darauf anrichten und mit dem Jus überziehen.

