



Winterlich gefüllte Kalbskotelettes



4 Personen



Vorbereitung: 20 Minuten
Grillieren: 15 Minuten



Grilltemperatur: 220°C
Kerntemperatur: 65°C

Zutaten

- 4 Kalbskotelettes ca. 300g (evt. vom Metzger eine Tasche schneiden lassen)

Marinade

- 2 EL Fleischgewürz oder frischer Pfeffer und Meersalz
- 1 TL Rapsöl

Füllung

- Wirzblätter blanchiert
- 4 grosse Datteln fein gehackt
- 1 Schalotte fein gehackt
- 1 EL Petersilie fein gehackt
- 5 - 10 g Butter
- frischer Pfeffer und Meersalz

Zubereitung

1. Die Wirzblätter im heissen Wasser ca. 3 - 4 Minuten blanchieren und ins Eiswasser geben, damit sie die grüne Farbe behalten.
2. Butter in der Bratpfanne erhitzen und die Schalotte kurz andämpfen. Die Datteln und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken und auskühlen lassen. Die Füllung auf dem Wirzblättern verteilen und kleine «Päckli» daraus machen.
3. Mit einem scharfen Messer eine Tasche in das Kotelette schneiden und das Wirzpackli in das Kotelette schieben und mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Rapsöl bestreichen. Zimmertemperatur annehmen lassen.
5. Grill für direkte Hitze auf ca. 220 °C vorheizen.
6. Die Kalbskotelettes bei direkter Hitze 2 - 3 Min. mit geschlossenem Deckel grillieren. Wenden und nochmals 2 - 3 Min. grillieren.
7. Die Kotelettes bei indirekter Hitze weiter bis zur gewünschten Garstufe grillieren.
8. Das Kotelettes vom Grill nehmen, einpacken und 1-2 Minuten ruhen lassen. Aufschneiden und servieren.

Beilage

Selbstgemachte Marronispätzli