

Kalbskotelett mit Steinpilzkruste und Pikanten Kartoffeln



Zutaten für die Kalbskotelett:

Für 2 Personen

2 Kalbskotelett je ca 250 g
Olivenöl
4 EL getrocknete Steinpilze
2 TL grobes Meersalz
Pfeffermühle

Zutaten für den Mascarponedip und die Kartoffeln:

ca. 8 neue Kartoffeln
4-6 Jalapenos
200 g Mascarpone
2 Stängel Salbei
1 Stängel Oregano
1 Stängel Majoran
2 kleine Stängel Thymian
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Den Grill zu aller erst anfeuern und gut durch glühen lassen. Wenn Ihr ein Thermometer habt, sollte bei geschlossenem Deckel eine Erhitzung von ca. 200°C sein.

1 Die Steinpilze in einer Gewürzmühle klein mahlen und anschließend mit 2 EL Olivenöl in einem Schälchen verrühren. Die Kalbskotelett mit der Steinpilzmarinade gut einreiben und auf einem Blech ca. 30 Minuten ruhen lassen.

-> Jedes Fleisch was ihr gart und welches ihr englisch oder medium essen wollt, sollte mindestens eine halbe Stunde bevor ihr grillt aus dem Kühlschrank geholt werden und sich bei Zimmertemperatur etwas aufwärmen. Wenn Ihr es direkt aus dem Kühlschrank holt und auf den Grill legt, habt ihr das Problem das Euer Grillsteak von innen kalt ist und von außen heiß. Je länger ihr es dann auf dem Grill auflegt um zu dunkler wird es von außen und das ist nicht der Effekt den wir haben wollen.

Kalbskotelett mit Steinpilzkruste und Pikanten Kartoffeln



2 Die Kartoffeln gut waschen und mit den Jalapenos in eine Grillschale geben. Mit Salz & Pfeffer würzen und etwas Olivenöl darüber geben. Alles gut durchmischen und auf den Grill nicht direkt über die Grillkohle stellen. Bei einer Temperatur von 200° C sind die Kartoffeln nach ca. 20 Minuten weich. Ich stelle sie zum Schluß ca. 5 Minuten über die direkte Kohle und röste sie leicht an bevor ich sie dann auf den Tisch stelle.

3 Die Kräuter für den Mascarponedip klein hacken und mit Salz und Pfeffer in die Mascarpone einrühren. Durchziehen lassen und zum Kotelett dazu stellen.

4 Die Kalbskotelett auf den Grill direkt über die Kohle legen und von beiden Seiten ca 3 Minuten scharf anbraten. (Ich habe sie auf den Grill gelegt nachdem die Kartoffeln ca. 15 Minuten bereits im Grill waren.) Die Koteletts wieer vom Grill nehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Dann alles zusammen mit den Kartoffeln auf den Tisch stellen und genießen.

