



Kalbskoteletts mit Zitronen-Salbei-Marinade

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	15 Minuten + 4 Stunden (Vorbereitungszeit) 20 Minuten (Grillzeit)
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

4	Kalbskoteletts (je ca. 250 g schwer)	2 EL	Körniger Dijon-Senf
		4 EL	Olivenöl
		1 EL	Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
			Salz
		2	Zitronen
			Rapsöl
	<u>Marinade:</u>		
20 g	Salbeiblätter		
2	Knoblauchzehen		
2	Schalotten		
2	Zitronen, Saft und Abrieb		

Zubereitung:

Die Salbeiblätter waschen und klein hacken. Den Knoblauch und die Schalotten schälen und fein hacken. Salbei, Knoblauch, Schalotten, Zitronensaft und –abrieb, Senf, Olivenöl und Pfeffer verrühren. Die Koteletts mit der Marinade in einen Beutel geben, die Luft aus dem Beutel streichen und gut verschließen. Ca. 4 Stunden marinieren, dabei den Beutel gelegentlich wenden. Die Zitronen in Scheiben (ca. ½ cm breit) schneiden. Die Koteletts aus der Marinade nehmen, Marinade abstreichen und mit Salz würzen. Den Grill für direktes Grillen bei ca. 180°C mit Plancha auf dem Rost vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57 cm Holzkohlegrills wird ½ Anzündkamin Weber Briketts benötigt. Etwas Öl auf die Plancha geben und die Koteletts von beiden Seiten etwa 10 Minuten angrillen, bis eine Kerntemperatur von 58°C erreicht ist. Zum Schluss die Zitronenscheiben auf die Plancha geben und grillen, bis sie gebräunt sind und das Fruchtfleisch weich geworden ist.