

## Kalb-Koteletts auf Rucola-Salat mit Steinpilzen

### Für 4 Personen

200 g Rucola	500 g frische Steinpilze	3 Schalotten
1/4 Bund glatte Petersilie	4 Kalbskoteletts a 250 g	Salz, Pfeffer
2 EL Sonnenblumenöl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1-2 Knoblauchzehen	6 EL Olivenöl	2 EL weißer Balsamico
1 TL Senf	1 EL Butter	1 Spritzer Zitronensaft
Steakpfeffer		

Rucola waschen, trocken schütteln, die Stiele entfernen und Rucola zupfen. Steinpilze putzen, erdige Teile abschneiden. Die Hüte mit einem weichen Tuch abreiben, braune Stellen mit einem kleinen Messer abschaben und je nach Größe die Pilze halbieren oder vierteln. Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Koteletts mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. In einer Grillpfanne 2 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Koteletts bei hoher Hitze gleichmäßig von beiden Seiten anbraten, dann Hitze reduzieren und Steaks rosa garen. Rosmarin, Thymian und die Knoblauchzehe mit die Bratpfanne geben. (Oder Öl mit Knoblauch, rosmarin und Thymian mischen. Steaks darin wenden, abtropfen lassen und auf den Grill geben.) Für das Dressing 4 EL Olivenöl, Balsamico, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Die Steinpilze in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl scharf anbraten. Nach dem Austreten der Flüssigkeit die Butter und die Schalotten hinzufügen. Bei verminderter Hitze weitere 2 Minuten Braten. Die gehackte Petersilie in die Pfanne streuen, die Pilze mit Salz und Pfeffer und etwas geriebenen Knoblauch würzen. Zum Schluss mit einem Spritzer Zitronensaft vollenden. Rucola mit dem Dressing marinieren und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Kalbskotelett darauf geben, die gebratenen Steinpilze um das Fleisch legen, mit dem Steakpfeffer vollenden.

Karlheinz Hauser Montag, 23. Juni 2008