

Gegrillte Kalb-Koteletts mit Oliven-Pfifferling-Gemüse

Für 2 Personen

2 Kalbskotelett, a 300 g	4 Scheiben Parma-Schinken	300 g Pfifferlinge
50 g gelbe Cocktailtomaten	50 g rote Cocktailtomaten	50 g schwarze Oliven
1 gelbe Paprika	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 Bund Schnittlauch	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
20 g Butter	1 TL Akazienhonig	30 ml Rapsöl
60 ml Olivenöl	weißer Balsamico	Chili
Salz	schwarzer Pfeffer	

Das Fleisch waschen und trocknen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Den Thymian und den Rosmarin waschen, trocknen, die Blätter abzupfen und ebenfalls fein hacken. Anschließend eine halbe Knoblauchzehe und die Kräuter mit 20 Millilitern Olivenöl gut in die Koteletts einmassieren und jeweils mit zwei Scheiben Parma-Schinken umwickeln. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Die Tomaten waschen und vierteln. Die Pfifferlinge putzen, je nach Größe vierteln oder halbieren und in dem Rapsöl anbraten. Anschließend die Tomaten und die Oliven in die Pfanne geben, leicht anschwitzen und mit etwas Balsamico bianco abschmecken. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Honig abschmecken. Die Paprika waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Viertel mit 30 Millilitern Olivenöl einpinseln und in einer heißen Grillpfanne von beiden Seiten anbraten. Anschließend das Fruchtfleisch fein Würfeln und in eine Schüssel geben. Die Schalotten abziehen, fein würfeln und zusammen mit dem restlichen Knoblauch, einem Esslöffel Balsamico und zwei Esslöffeln Olivenöl zu den Paprikawürfeln geben. Anschließend die Salsa mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Kalbskoteletts von beiden Seiten jeweils fünf Minuten in der Grillpfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch waschen, trocknen, in feine Röllchen schneiden und zusammen mit der Butter unter die Pfifferlinge schwenken. Die gegrillten Kalbskoteletts mit dem Oliven-Pfifferlingsgemüse und der gelben Paprikasalsa auf einem Teller anrichten und servieren.

Johann Lafer am 11. November 2011