

## Kalbskotelett mit Süsskartoffeln



⌚ ca. 1 Std.    👥 4 Personen    🍴 leicht

### Zubereitung

2	Esslöffel Bratbutter
ca. 1 kg	Kalbskoteletts am Stück
600 g	Süsskartoffeln, längs halbiert
1	Teelöffel Olivenöl
1	Teelöffel grobkörniges Meersalz
½	Teelöffel Cayennepfeffer
1	Teelöffel Salz

**Marinieren:** ca. 1 Std.

### Und so wirds gemacht:

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Ofen auf 240 Grad vorheizen. Bratbutter auf das Backblech geben, dies in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens ca. 3 Min. heiss werden lassen. Fleisch salzen, aufs Blech legen und ca. 15 Min. anbraten. Hitze auf 180 Grad reduzieren, ca. 30 Min. weiterbraten.
2. Süsskartoffeln mit Olivenöl und Gewürzen mischen, ebenfalls auf dem Blech verteilen, nochmals ca. 20 Min. fertigbraten. Die Kerntemperatur beim Kalbskotelett sollte 60– 65 Grad betragen. Braten von Zeit zu Zeit mit der restlichen Marinade bestreichen. Den Braten herausnehmen, salzen, vor dem Tranchieren zugedeckt ca. 10 Min. stehen lassen, Kartoffeln warm stellen.

**Dazu passt:** Estragonbutter

### Miele Tipp

2 Esslöffel Sojasauce mit je 2 Esslöffel grobkörnigem Senf, Olivenöl und 1 Teelöffel Szechuan-Pfeffer verrühren. Koteletts nach dem anbraten immer wieder mit der Mischung bepinseln.

## Estragonbutter



🕒 ca. 10 Min.    👥 4 Personen    🍴 leicht    🌱 vegetarisch

### Zubereitung

#### Oster-Kräuterbutter

- 100 g**    gesalzene Butter, weich
- 1**        unbehandelte Zitrone,  
            1 Teelöffel abgeriebene Schale  
            und 1 Teelöffel Saft
- 2**        Esslöffel Estragon,  
            fein geschnitten
- wenig**   Pfeffer aus der Mühle

#### Und so wirts gemacht:

##### Oster-Kräuterbutter

Butter schaumig rühren. Alle Zutaten bis und mit Estragon begeben, kurz weiterrühren, würzen. Butter auf Klarsichtfolie legen, zu einer Rolle formen, kühl stellen.