

Startseite > Rezeptsuche

KALBSPLÄTZCHEN MIT RUCOLA-KNOBLAUCH-BUTTER

Unser Tipp



Butter. Die
Natur braucht
keine Zusatzstoffe.



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

bis 30 min.

Für 4 Personen

Rucola-Knoblauch-Butter:
100 g Floralp-Vorzugsbutter, weich
½-1 Knoblauchzehe, gepresst
3-4 EL Rucola, fein gehackt
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Kalbsplätzchen:
4-8 Kalbsplätzchen, z. B. Nuss, ca.
400 g
Bratbutter oder Bratcrème
Salz
Pfeffer aus der Mühle



Rucola zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1 Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Knoblauch, Rucola, Salz und Pfeffer darunter rühren. Mit Teelöffel kleine Häufchen formen und auf mit Klarsichtfolie belegte Teller geben, kühl stellen.

2 Das Fleisch in Bratbutter beidseitig kurz und kräftig braten, würzen.

3 Fleisch auf vorgewärmte Teller legen. Rucola-Knoblauch-Butter darauf geben, garnieren.

Dazu passen Rösti, gebratene Kartoffeln, Nudeln, Reis oder Risotto und Gemüse oder Salat.

Statt frischen Rucola Rucolapaste oder Pesto genovese aus dem Glas verwenden.