



Hauptspeise

Kalbskotelett

mit Salbei-Knoblauch-Marinade

🕒 25 min Zubereitungszeit

🕒 35 min Kochzeit

🔥 1.055 kcal pro Portion

••• Leicht

🇩🇪 Deutsche Küche

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

2 Kalbskoteletts à 250-300g

6 Salbeiblätter

10 Stängel Rosmarin

2 Knoblauchzehen

Olivenöl zum Braten und Marinieren

50 g Oliven

6 getrocknete Tomaten, eingelegt

3 Schalotten

1 Bund Basilikum

3 Rispentomaten

200 ml Weißwein

Salz, Pfeffer zum Würzen

100 ml Sahne

1 Ei Saucenbinder, hell

250 g Gnocchi

Zubereitung

- 1 Kalbskotelett waschen und trocken tupfen. Salbeiblätter und 4 Stängel Rosmarin fein hacken. 1 Knoblauchzehe pressen. Kräuter und Knoblauch mit 5 EL Olivenöl vermengen. Kalbskoteletts mit der Marinade einreiben. Abdecken und im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Oliven, getrocknete Tomaten und Basilikum klein hacken. Schalotten in feine Würfel schneiden. Letzte Knoblauchzehe ebenfalls in feine Würfel schneiden. Tomaten in Würfel schneiden.
- 3 Gnocchi in ausreichend Salzwasser kochen.
- 4 In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Hälfte der Schalottenwürfel und die Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Oliven, getrocknete Tomaten, sowie normale Tomaten hinzugeben und mit dünsten.
- 5 Mit 100ml Weißwein ablöschen und kurz köcheln lassen. Basilikum hinzugeben. Fertig gekochte Gnocchi darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

- 6 Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Kalbskoteletts von jeder Seite zur 5 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer würzen. Anschließend mit den restlichen Rosmarinstängel in Alufolie einpacken und im Ofen 10 Min. ziehen lassen.
- 7 In der Pfanne von den Kalbskoteletts nun die restlichen Schalottenwürfel anschwitzen. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen. Sahne angießen und mit dem Saucenbinder andicken. Mit Salz, Pfeffer abschmecken.
- 8 Gnocchi vor dem servieren nochmal kurz erwärmen. Zusammen mit dem Kalbskotelett auf Tellern anrichten. Weißwein Sauce über das Kalbskotelett geben.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	592kJ /141kcal	4.440kJ /1.055kcal
Fett	4g	27g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	9g
Kohlenhydrate	15g	114g
davon Zucker	2g	17g
Eiweiß	9g	67g
Salz	0g	3g