

# Kalbskotelett mit Oregano-Zitrone und Knoblauchbutter

4 Personen

## Zutaten

4	Stk	Kalbskoteletts 260-300g
2	EL	Olivenöl
3	Zweige	Oregano
2	Stk	eingelegte Zitronen
4	Stk	Knoblauchzehen in Streifen Meersalz, Pfeffer
60	g	Butter
2	Stk	Knoblauchzehen gepresst



Eine grosse Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Öl, Oregano, Zitronenschalenstreifen und Knoblauchscheiben 2 Minuten andünsten, bis es fein duftet. Alles wieder rausnehmen, so dass nur noch das aromatisierte Öl in der Pfanne bleibt. Die Koteletts salzen, pfeffern und im heissen Öl auf jeder Seite 3 – 4 Minuten anbraten.

Die Koteletts in den auf 80°C vorgewärmten Ofen geben und eine halbe Stunde ziehen lassen. Die Oregano-Zitronen-Knoblauchmischung in die Pfanne zurückgeben, etwas Kalbsfond, Maizena Express dazugeben, aufköcheln und einreduzieren.

Für die Knoblauchbutter die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und 1 Minute bräunen. Die Hitze reduzieren, den gepressten Knoblauch begeben und umrühren.

Kartoffelstock auf dem Teller verteilen, mit der Knoblauchbutter beträufeln, das Kotelett drauf legen und den Bratensaft darüber verteilen.