



KALBSKOTELETTS MIT STEINPILZKRUSTE

Zutaten für 4 Personen

etwas Olivenöl
4 Kalbskoteletts, je ca. 250 g schwer, 2,5 cm dick
4 EL getrocknete Steinpilze
2 TL grobes Meersalz
1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Für die Kräuter-Mascarpone

5 EL Mascarpone
1 TL frischer Salbei, fein gehackt
¼ TL grobes Meersalz
¼ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Die Zutaten für die Kräuter-Mascarpone in einer kleinen Schüssel vermischen. Abdecken und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Die Steinpilze in einer Gewürzmühle fein mahlen (es sollten sich 2 EL ergeben). Das Steinpilzpulver in eine kleine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer mischen. Öl auf einem Backblech verstreichen und die Würzmischung darauf streuen. Die Kalbskoteletts durch das Gewürzöl ziehen, bis sie gleichmässig davon überzogen sind. Die Kalbskoteletts abdecken und vor dem Grillieren 20–30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Koteletts über direkter mittlere Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillieren (6 Minuten für rosa/ rot bzw. medium rare). Einmal wenden. Die Koteletts vom Grill nehmen und 3–5 Minuten ruhen lassen. Heiss mit dem Kräuter-Mascarpone servieren.
www.weber.com