

# Hamburger Kalbskoteletts mit Kopfsalat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/12/03/hamburger-kalbskoteletts-mit-kopfsalat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/12/03/hamburger-kalbskoteletts-mit-kopfsalat/)

## Zutaten für 2 Personen:

- 2 Kalbskoteletts
- 6 Scheiben Lardo
- 1 Kopfsalat
- 2 Bio-Zitronen
- 50g TK-Himbeeren
- 50ml naturtrüber Apfelsaft
- 50ml Gemüsefond
- Olivenöl
- Zucker
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Kalbskoteletts waschen, trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen Pfanne in Olivenöl anbraten. Die Temperatur während des Bratens herunterschalten.

Die leicht angetauten Himbeeren in einer Schüssel mit einem Löffel zerdrücken. Mit Fond, Apfelsaft und dem Saft 1/2 Zitrone verrühren. Mit 3 EL Olivenöl verschlagen. Die Himbeer-Vinaigrette einige Minuten durchziehen lassen und vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Zitrone in Scheiben schneiden und auf die Kalbskoteletts legen. Den Lardo mit in die Pfanne geben und diese für 5 Minuten in den Ofen schieben.

Den Kopfsalat putzen und von den äußeren Blättern befreien. Den Salat teilen, beide Salatherz-Hälften auf 2 Teller legen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Die Kalbskoteletts mit dem Salat anrichten und den Lardo auf das Fleisch geben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 2.12.2011