Rezept

Kalbskoteletts mit Tomaten-Risotto

Ein Rezept von Kalbskoteletts mit Tomaten-Risotto, am 05.07.2025

Zutaten

- **1** Zweig frischer Rosmarin
- **2** Knoblauchzehen
- Salz
- **1** kleine Zwiebel
- **120 g** Risottoreis
- **2 EL** Butter
- **4** getrocknete Tomaten (in Öl) + 4 EL Einlegeöl
- **2** Kalbskoteletts (je ca. 200 g)
- Pfeffer
- ½ l Gemüsebrühe
- **2** Tomaten
- **2 EL** frisch geriebener Parmesan

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 790 kcal

Zubereitung

1. Backofen samt ofenfester Form auf 80° vorheizen. Rosmarin waschen, Nadeln hacken. Mit 2 EL Tomatenöl verrühren. 1 Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Die Koteletts salzen, pfeffern und mit Würzöl einreiben. Eine Grillpfanne erhitzen, Koteletts von jeder Seite 2 Min. anbraten. In die Form setzen und 45 Min. im Ofen (Mitte) garen.

2. 30 Min. vor Ende der Garzeit Zwiebel und übrigen Knoblauch schälen und fein hacken. Getrocknete Tomaten fein würfeln. Brühe erhitzen. Übriges Tomatenöl in einem Topf erhitzen, alles 1 Min. anbraten. Reis dazugeben und 1 Min. unter Rühren mitbraten. Mit Brühe ablöschen und einkochen lassen. Immer wieder Brühe angießen und regelmäßig umrühren.

3. Tomaten waschen, entkernen und würfeln. Nach 20 Min. unter den Reis rühren und 2-3 Min. mitgaren. Butter und Parmesan unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Koteletts servieren.