

Kalbspailards (dünne Kalbsschnitzel) auf dem Sear Burner mit feiner Kräuterbuttermischung



» ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1 kg	Kalbsschnitzel (Unterspälte, Nuss, Huft etc.)	2 EL	Worcestershire-Sauce
¼ dl	Sonnenblumenöl	2 EL	Cognac
	Weisser Pfeffer aus der Mühle	1 EL	fein geschnittener Schnittlauch
	Fleur de sel	2	Eigelb
		1	Ei

» ZUBEREITUNG

Die Kalbsschnitzel mit Küchenpapier gut trocknen. Auf eine Platte legen und mit Sonnenblumenöl beidseitig bestreichen. Den Sear Burner erhitzen bis der Grillrost gleichmässig erhitzt ist. Bis drei Kalbfleischschnitzel gleichmässig auf den Grillrost legen. Ca. 30 Sekunden warten und dann um 90 Grad wenden und auf der gleichen Seite nochmals ca. 30 Sekunden grillieren. Die Kalbsschnitzel wenden und den Grillvorgang auf der anderen Seite wiederholen. Vor dem servieren mit etwas Fleur de sel bestreuen.

» ZUTATEN FÜR 6 KRÄUTERBUTTER

150 g	Knoblauch
150 g	Petersilie
1 kg	Butter, schaumig aufschlagen
1 dl	Ketchup
1 TL	Majoran
1 TL	getrockneter Thymian
1 TL	edelsüßer Paprika
1½ TL	Currypulver
1 TL	gemahlener, weisser Pfeffer
1 EL	Fleur de Sel
	Saft von 1 Zitrone

» KRÄUTERBUTTER MISCHUNG RENATO

Der Spezialkräuterbutter kann vorbereitet und portionenweise eingefroren werden und ist somit beim Grillieren eine feine Abwechslung zu Saucen. Die frisch zubereitete Knoblauch-Petersilie Mischung verleiht diesem Kräuterbutter eine sehr feines Aroma. Den Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden. Petersilie entstielen, mit Knoblauch mischen und auf ein Backblech legen. Im Ofen bei 50-60 Grad über mehrere Stunden langsam trocknen. Diese Mischung fein zerkleinern (kann auch mit einem Wall Holz zerrieben werden). Die Butter schaumig aufschlagen (bis die Butter ganz weiss ist). Die Knoblauch-Petersilie Mischung hineinstreuen. Anschliessend alle Zutaten unter die Butter mischen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit einem Spritzsack kleine Portionen dressieren und einfrieren. Wenn die Kräuterbutter Portionen gefroren sind, in einen Behälter abfüllen und gut verschliessen.