

# Kalbskoteletts "Saint-Tropez"

## Côtes de veau "Saint-Tropez"



### Zutaten für zwei Personen:

2 Kalbskoteletts,  
nicht zu dick geschnitten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Kräuter der Provence  
etwas Mehl zum Bestäuben  
1 EL Olivenöl  
6-8 Champignons  
75 ml trockener Weißwein  
100 ml Rinderbrühe  
30 ml Sahne  
1-2 EL Crème fraîche (optional)

1. Kalbskoteletts waschen und gut trocknen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Kräutern der Provence bestreuen, etwas mit Mehl bestäuben, mit dem Handballen leicht klopfen.  
2. In große, beschichtete Pfanne Olivenöl geben und erhitzen. Die Koteletts einlegen und bei mittlerer Hitze 4-5 Minuten auf jeder Seite braten (etwas länger, wenn sie dicker sind). Danach in Alufolie warm stellen.  
3. Die geputzten und in grobe Scheiben geschnittenen Pilze kurz in der Pfanne mitbraten.  
4. Mit dem Weißwein ablöschen, etwas einköcheln

lassen, Rinderbrühe und Sahne zugeben und noch etwas weiter einköcheln. Wenn keine Sahne da ist, die Sauce mit gekühlten Butterflöckchen binden. Optional auch noch etwas Crème fraîche einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
5. Auf vorgewärmten Tellern anrichten.

### Hinweise:

Als Beilagen ein kleines Ratatouille, Pommes noisettes oder auch Pommes frites, wie auf dem Bild, reichen.

Das Rezept haben wir in Saint-Tropez entwickelt, in Frankreich kann man sehr schöne Kalbskoteletts bekommen.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 06.01.2023