



August 2025, Andy Schindler



Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Saison: ganzes Jahr

Bistecca al limone und Safrannudeln

Zutaten

4 Personen

| | | |
|-------------------------------|------|---|
| 8 (2x je 60 - 70g pro Person) | 30 | Kalbsplätzli |
| 1 | 2 | Bio Zitrone |
| 2 EL | 4 EL | Olivenöl |
| 1 EL | 2 EL | Rosmarinnadeln |
| | | Salz und Pfeffer (wenig) |
| | | Fleischbouillonwürfel |
| 1 | 3 | Bio Zitronen, Schnitze schneiden zur Dekoration |

Zubereitung

von der Zitrone die Schale dünn abschälen, in Streifen schneiden. Den Saft auspressen. Beides mit dem Olivenöl und dem Rosmarin mischen.

Die Kalbsplätzli würzen und mit der Hälfte des Zitronenöles bestreichen. Restliches Öl als Sauce servieren.

Die Kalbsplätzli scharf anbraten, mit den Zitronenschnitzen belegen und zusammen mit den Safrannudeln servieren.