



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)
1
2 EL
1 EL

15 Personen

30
2
4 EL
2 EL

Kalbsplätzli
Bio Zitrone
Olivenöl
Rosmarinnadeln
Salz und Pfeffer (wenig)
Fleischbouillonwürfel

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.