

# Gaumen Freude

EINE HANDVOLL BODENSEE



## Kalbskrone oder Kalbskotelett mit mediterranem Gemüse und neuen Kartoffeln

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Kalbskronen oder  
Kalbskotelett á ca. 200 g  
1 Paprika  
1 Zucchini  
100 g Kirschtomaten  
200 g neue Kartoffeln  
Frische Kräuter wie Rosmarin und Thymian  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
Salz  
Pfeffer

### ZUBEREITUNG

Kartoffeln in der Schale kochen, danach abkühlen lassen und halbieren.

Kalbssteak scharf anbraten (ca. 5 Min. je Seite), kurz vor Bratende einen Zweig Rosmarin, etwas Tymian und ½ Knoblauchzehe dazugeben und mitbraten. Danach das Fleisch bei 150 °C im Backofen warm halten.

In derselben Pfanne das in Form gebrachte mediterrane Gemüse mit etwas Olivenöl und der restlichen Knoblauchzehe (fein gehackt) anbraten, anschließend salzen und pfeffern.

Vor dem Servieren das Kalbssteak mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem großen Zweig Rosmarin, dem mediterranen Gemüse und den Kartoffeln anrichten.

**Getränkeempfehlung:** Ein leichter Weißwein oder ein kühles Bier.

### Hotel-Gasthaus Hirschen

Kirchgasse 3 | D-78343 Horn  
Telefon +49 (0) 7735 933 80 | [www.hotelhirschen-bodensee.de](http://www.hotelhirschen-bodensee.de)



Konstanz-Bodensee-Hegau  
in der Vierländerregion

[www.bodenseewest.eu](http://www.bodenseewest.eu)