

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### BISTECCA ALLA FIORENTINA

#### ZUTATEN:

2 Stk. T-Bone Steaks (je ca. 600-700 g)  
2 EL Olivenöl  
etwas Salz, schwarzer Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

Die Steaks mit Salz, Pfeffer und Olivenöl bestreichen und im Kühlschrank etwas ziehen lassen.

Zum Grillen etwas vom Öl evtl. abtupfen und das Fleisch auf dem heissen Grill ca. 5 Minuten garen, dann wenden und wieder ca. 5 Minuten grillen.

Das Fleisch in Alufolie einwickeln und an einer etwas weniger heissen Stelle des Grills ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch schräg in dünne Scheiben aufschneiden. Zum Anrichten mit ein paar Tropfen hochwertigen Olivenöls beträufeln und nochmals etwas würzen.

### KALBSKOTELETT GEFÜLLT MIT STEINPILZEN

#### ZUTATEN:

4 Stk. Kalbskoteletts, ca. 300g schwer  
200 g Steinpilze oder Champignons (oder gemischt)  
2 Stk. Schalotten  
2 EL Petersilie, gehackt  
2 EL Olivenöl  
etwas Salz, schwarzer Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

In die Koteletts eine Tasche schneiden und bereithalten.

Die Steinpilze putzen (oder getrocknete verwenden) und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte fein hacken und in Olivenöl andünsten. Dann die Petersilie beifügen und kurz mitbraten. Mit etwas Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.

Die Koteletts aussen und innen mit Salz und Pfeffer würzen mit der Steinpilzmasse füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschliessen. Von jeder Seite etwa 5-7 Minuten grillen.

Ein sehr leckeres, aromatisches Fleisch! En guete☺.