

# Cotoletta alla Milanese/Mailänder Kalbs-Kotelett mit Rosmarin-Kartoffeln und Romanasalat

---

 [happy-mahlzeit.com/2019/08/19/cotoletta-alla-milanese-mailänder-kalbs-kotelett-mit-rosmarin-kartoffeln-und-romanasalat/](https://happy-mahlzeit.com/2019/08/19/cotoletta-alla-milanese-mailänder-kalbs-kotelett-mit-rosmarin-kartoffeln-und-romanasalat/)

Zutaten für 4 Personen

## Für die Kartoffeln:

- 600g festkochende Kartoffeln
- Salz
- 1 - 2 TL Öl
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen, in Scheiben
- mildes Chili-Salz

## Für den Salat:

- 2 Mini-Romanasalate
- 1 EL Schnittlauch-Röllchen
- 1 EL Minzeblätter, frisch geschnitten
- abgeriebene Schale 1/2 Limette, unbehandelt
- 1 - 2 EL Balsamico bianco
- 1 - 2 EL mildes Olivenöl
- Zucker
- mildes Chili-Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Für die Koteletts:

- 4 Kalbs-Koteletts à 1 - 1/2cm dick, gesägt, 200 - 250g
- 50g doppelgriffiges Mehl, Wiener Grießler
- 80g Weißbrotbrösel
- 2 Eier
- 1 EL Butter
- ca. 100ml Öl zum Braten
- mildes Chili-Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

**Die Kartoffeln** waschen und mit Schale in Salzwasser weich garen, abgießen, kurz ausdampfen lassen und nach Belieben pellen. Dann abkühlen lassen und halbieren.

**Für den Salat** die Romanasalate putzen, in einzelne Blätter teilen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Salatblätter in eine Schüssel geben und Schnittlauch, Minze und Limettenschale hinzufügen. Essig und Olivenöl unterrühren. Mit Chili-Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und alles gut mischen. Den Salat nach Belieben nochmals abschmecken.

**Für die Koteletts** das Mehl und die Weißbrotbrösel jeweils in tiefe Teller geben. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Koteletts waschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Chili-Salz und Pfeffer würzen. Im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Weißbrotbröseln wenden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 3 - 4 Minuten goldbraun braten. Zuletzt die Butter dazugeben, aufschäumen lassen und die Koteletts damit begießen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und sofort servieren.

Gleichzeitig für die Kartoffeln eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl darin mit einem Pinsel verstreichen und die Kartoffeln anbraten. Nach einigen Minuten die Rosmarinzwige mit dem Knoblauch hinzufügen und zuletzt mit Chili-Salz würzen.

Zum Servieren die Koteletts auf vorgewärmte Teller setzen, die Kartoffeln daneben verteilen und den Salat dazu reichen.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: herzhaft & süß vom 7.1.2018