



DER TRICK Einzigartig – das italienische Kotelett

Nie schmeckt ein gebratenes Kalbskotelett ohne Sauce so sensationell wie beim Italiener. Auch das «nodino di vitello» im Restaurant Conti in Zürich.

DER CHEF: Marco Fontò kocht im «Conti» in Zürich italienische Klassiker, die mit viel Grandezza in gehobenem Ambiente zelebriert werden. Etwa «nodino di vitello alla griglia», ein gegrilltes Kalbs-T-Bone-Steak, das zart, saftig und würzig daherkommt.

DER TRICK: Die richtige Kerntemperatur ist entscheidend bei einem guten Kalbskotelett. Der Fachmann empfiehlt, 65 Grad mit einem Thermometer zu messen. «Dann sind sie genau à point», sagt der neue Küchenchef Marco Fontò.

SO GEHT ES: Man nehme 4 Kotelettes à 350 g, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 80 g Butter und 4 frische Salbeizweige. Ofen auf 160 °C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen. Koteletts auf beiden Seiten in einer Grillpfanne anbraten; darauf achten, dass ein schönes Grillmuster entsteht. Die Fleischstücke auf ein Gitter legen und im Ofen bis zur gewünschten Kerntemperatur – eben 65 °C – garen. Aus dem Ofen nehmen, die Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, Salbei dazugeben und die Koteletts in der Salbeibutter wenden. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und den Salbei und etwas Butter darübergerben.



Marco Fontò ist der neue Küchenchef im «Conti» in Zürich.