

Plätzli mit Kräuter-Zitronensauce

Vor- und Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Zutaten 4 Natura-Beef Plätzli a la Minute
1 ½ EL Olivenöl
½ TL Salz, wenig Pfeffer
Sauce:
½ dl Fleischbouillon
2 dl Vollrahm
1 Bund Petersilie, grob geschnitten
1 Bund Schnittlauch, grob geschnitten
½ Zitrone in Scheiben
Salz, Pfeffer nach Bedarf



- Zubereitung
1. Ofen auf 60 Grad vorheizen und Platte und Teller vorwärmen.
 2. Plätzli flach klopfen, mit Öl bestreichen und portionenweise in einer heissen Pfanne beidseitig je ca. 1 Minute braten, herausnehmen, würzen und Plätzli warm stellen.
 3. Bouillon in die Grillpfanne giessen und Bratensatz lösen, durch ein Sieb in eine kleine Pfanne giessen
 4. Unter Rühren aufkochen und dann Hitze reduzieren.
 5. Kräuter grob schneiden, mit Rahm mischen und pürieren.
 6. ½ Zitrone in Streifen schneiden und mit dem Rahm und den Kräutern zur Bouillon geben.
 7. Alles aufkochen, ca. 2 Minuten köcheln lassen und würzen.

Tipp: Sauce passt natürlich auch zu Entrecotes oder Huftplätzli