AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	35 Min.	ganzjährig	Italien

SCALOPPINE AL LIMONE



KURZ VORGESTELLT

Zitronen-Kalbsschnitzel ist ein Klassiker der gehobenen italienischen Küche. Der Noilly Prat und der Oregano geben zusätzlichen Pfiff.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

12	Kalbschnitzel, Huft, klein	0.5 dl	Noilly Prat
1 TL	Senf	1 Bd	Oregano
1	Zitrone	2 EL	Butter
4 EL	Olivenöl	1 Pr	Zitronenpfeffer
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 80° C vorheizen. Eine Platte und die Teller wärmen. Die Kalbsschnitzel auf der einen Seite mit etwas Senf einstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Zitronenabrieb bestreuen.
2. Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel lagenweise anbraten, gut 1 Min. auf der ersten und nur noch 30 Sek. auf der zweiten Seite. Schnitzel sofort auf die vorgewärmte Platte geben. 20-30 Min. im Backofen nachgaren lassen. Bratensatz mit dem Noilly Prat auflösen und wegstellen.
3. Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und grob schneiden. Unmittelbar vor dem Servieren Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen und das Oregano kurz andünsten. Den Bratenjus sowie den Zitronensaft beifügen und kräftig aufkochen. Die Butter dazugeben und einziehen lassen. Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken. Die Sauce über die Kalbsschitzel geben und diese nach Belieben mit Zitronenzesten und Oregano garnieren. Mit Nudeln oder Polenta servieren.

Rezept: Annemarie Wildeisen. Mein Küchenjahr. AT-Verlag 2013 - Foto: compactcook.com