

Kalbsschnitzel auf Röstbrot mit Rosenkohlsalat



Zutaten für drei Personen:

300 g Kalbsschnitzel, dünn geschnitten

2 EL geklärte Butter

1 EL Speisestärke

1 EL Semmelbrösel

1/2 TL Salz

1 TL Kräuter der Provence

2 EL Olivenöl

75 ml trockener Weißwein

1 TL Rinderbrühpulver

50 ml Sahne

Röstbrot:

5 Scheiben Kastenweißbrot

Olivenöl, Knoblauch

Rosenkohlsalat:

12 Köpfchen Rosenkohl

1 Mini-Romanasalat

1. Kalbsschnitzel sauber parieren, in 1/2 handteller-große Stücke schneiden und zwischen Folie flach klopfen.

2. Die Butter erhitzen und dabei den weißen Schaum abschöpfen ("klären").

3. Speisestärke, Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und die Kräuter der Provence mischen und die Kalbsschnitzel darin wälzen. Etwas abklopfen bzw. Panade gut andrücken.

4. In der Mischung aus Olivenöl und geklärter Butter in einer sehr großen Pfanne auf jeder Seite höchstens 2 Minuten braten. Dann in Alufolie warm stellen.

5. Bratensatz mit Weißwein ablöschen. Ein TL Rinderbrühpulver einstreuen. 50 ml Sahne zugießen und etwas einkochen lassen.

6. Fleisch wieder zugeben, sofort servieren.

Röstbrot:

Kastenweißbrot entrinden und halbieren. In Olivenöl braten, mit Knoblauch einreiben.

Rosenkohlsalat:

1. Romanasalat längs halbieren, Strunk heraus-schneiden, den Rest in Streifen schneiden, verlesen und waschen.

2. Marinade aus 1 Msp Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Essig, 1/2 TL

Dijon-Senf und 3-4 EL Olivenöl mischen.

3. Geputzte, halbierte und acht Minuten blanchierte Rosenkohlköpfchen in der Marinade einige Minuten ziehen lassen.

4. Salatstreifen erst kurz vor dem Servieren untermischen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, deutsch

Rezepte und Foto: Walter Stand 08.01.2023