

Kalbsschnitzel mit Marsala

Scaloppine al marsala



Zutaten für zwei Personen:

250 g dünne Kalbsschnitzel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 EL Olivenöl

30 ml Marsala

Butterflöckchen

1 Zitrone für die Garnitur

Broccoli:

1/2 Broccoli (ersatzweise Blumenkohl)

2 EL Butter

2 EL Semmelbrösel

1. Die Kalbsschnitzel sorgfältig parieren, eventuell teilen und plattieren. Dafür einen großen Gefrierbeutel aufschneiden, die Fleischscheiben zwischen die Folien legen und mit einem Plattierisen oder einer Pfanne plattieren. Die Schnitzel auf der einen Seite salzen und pfeffern.

2. In heißem Olivenöl die Schnitzel von jeder Seite 30-40 Sekunden braten, zuerst auf der gewürzten Seite. Die andere Seite nachwürzen und ebenfalls ca. 40 Sekunden braten, dann in Alufolie warm stellen. Nicht zu viele Schnitzel auf einmal in die Pfanne geben - sie kochen sonst anstelle zu braten.

3. Den Bratensatz mit Marsala loskochen, eventuell noch etwas Wasser zugeben, Sauce abschmecken und mit eiskalten Butterflöckchen binden.

Broccoli:

1. Röschen abschneiden, eventuell noch teilen, 5 Minuten in kaltes Salzwasser legen, dann abspülen.

2. Die Broccoliröschen ca. 6-8 Minuten in reichlich Salzwasser blanchieren.

3. In einer beschichteten Pfanne mit Butter und Semmelbrösel schwenken.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, italienisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2021