

Kalbsschnitzel mit Sahnesauce

Escalope de veau à la crème



Zutaten für zwei Personen:

2 dünne Kalbsschnitzel zu je 125 g

Salz, Pfeffer aus der Mühle
etwas Mehl zum Bestäuben

1/2 EL Olivenöl

1 kleine Ecke Butter

1 Schuss Noilly Prat

50 ml Rinderbrühe

30 ml Sahne

1/2 TL Dijon-Senf (optional)

4 schwarze Oliven (optional)

1. Kalbsschnitzel abtupfen, salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben. In einer Mischung aus Olivenöl und Butter bei mittlerer Hitze braten.

2. Wenn die Schnitzel zu "schwitzen" beginnen, umdrehen, Pfanne vom Herd nehmen und die Schnitzel noch kurz ziehen lassen. Dann in Alufolie warm stellen.

3. Bratensatz mit Noilly Prat ablöschen, etwas einköcheln, bis sich der Alkohol verflüchtigt hat. Dann mit Rinderbrühe und Sahne aufgießen, Senf einrühren, Oliven einlegen und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln.

4. Eventuell ausgetretenen Fleischsaft zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hinweise:

Statt Noilly Prat kann man auch trockenen Weißwein nehmen.

Beilagen: z.B. Pommes frites und TK Erbsen, wie auf dem Bild. Die Garnitur besteht aus Tomatenstückchen, mariniert in Vinaigrette.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Kalb, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.01.2021