

Kalbsschnitzel mit Roquefortsauce



Zutaten für 2-3 Personen:

300 g Kalbrücken (Steakfleisch)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Roquefortsauce:

ein Schuss Calvados

75 g Roquefort

150 -200 ml kräftige Gemüsebrühe

1/2 EL Mascarpone

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Cayennepfeffer

1. Kalbrücken sauber parieren und in dünne Schnitzelchen zu je ca. 30 g schneiden. Zwischen Folie aus Gefrierbeuteln plattieren. Leicht salzen und pfeffern.

2. Für die Roquefortsauce den Käse mit der Gemüsebrühe und Mascarpone mixen und bereitstellen.

3. Die Schnitzel in wenig Olivenöl in einer beschichteten Pfanne auf jeder Seite bei etwas höherer Temperatur etwa eine Minute braten. Dann in Alufolie warm stellen.

4. Den Bratensatz in der Pfanne mit einem Schuss

Calvados ablöschen und dann mit dem Käsemix aufgießen. Bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

5. Schnitzel wieder zugeben und ganz kurz erwärmen.

Hinweise:

Das Bild zeigt als Beilage grüne Bandnudeln mit einer Deko aus Kirschtomaten.

Schlagworte:

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

Rezept und Foto: Walter
Stand 01.02.2021