

Rezept

Kalbsschnitzel in Zitronensauce

Ein Rezept von Kalbsschnitzel in Zitronensauce, am 20.04.2024

Zutaten

500 g Kalbsnuss (am Stück)

5 EL Olivenöl

Salz

3 Bio-Zitronen

weißer Pfeffer

1 EL kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Das Kalbfleisch gut trocken tupfen und in 8 kleine, dünne Scheiben schneiden. Einzelnen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel gleichmäßig flach klopfen, bis sie ca. ½ cm dick sind.
2. Für die Sauce die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. 1 Zitrone in Spalten oder Scheiben schneiden und diese beiseitelegen. Von der zweiten Zitrone etwas Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Saft der dritten Zitrone ebenfalls auspressen. Ca. 3 EL Öl und 4 - 5 EL Zitronensaft mit Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale verrühren.
3. In einer Pfanne die übrigen 2 EL Öl nicht zu stark erhitzen und die Schnitzel ca. 2 ½ Min. braten, zwischendurch salzen und wenden. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten. Die Olivenöl-Zitronensaft-Mischung in die Pfanne gießen und fast völlig einkochen lassen, nochmals 4 - 5 EL Zitronensaft dazugeben und ebenfalls ein wenig einkochen lassen. Die Butter würfeln und mit dem Schneebesen rasch einrühren - es soll eine sämige Sauce entstehen. Die Sauce abschmecken, die Schnitzel kurz wieder darin erhitzen. Sofort servieren und die Zitronenspalten oder -scheiben dazu reichen.