Rezept

Kalbsschnitzel mit asiatischen Aromen

Ein Rezept von Kalbsschnitzel mit asiatischen Aromen, am 16.10.2026

Zutaten

1/4 TL	rote Thai-Currypaste (Asienladen)
2	Eier (Größe M)
	Salz
100 g	Panko-Panade (ersatzweise Semmelbrösel)
1 Prise	Fünf-Gewürze-Pulver (Asienladen)
1	Limette
8	Kalbsschnitzel aus der Keule (à ca. 0 g)
1-2 TL	Zitronensaft
1-2 TL	Fischsauce (Asienladen)
9 Prisen	Zucker
1/2 TL	Chiliflocken
1/2 Bund	Thai-Basilikum (Asienladen)
100 g	Kokosfett
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. In einem tiefen Teller die Currypaste mit dem Zitronensaft glatt rühren. Die Eier zugeben und schaumig rühren. Die Mischung mit Fischsauce, Salz und 1 Prise Zucker würzen.

2. In einem zweiten tiefen Teller Panko-Panade mit Chiliflocken und Fünf-Gewürze-Pulver mischen.

3. Das Thai-Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Limette in Scheiben oder Schnitze schneiden.

4. Das Kokosfett in einer tiefen Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen (es ist heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzlöffelstiel kleine Bläschen aufsteigen). Die Schnitzel trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und je 1 kleinen Prise Zucker würzen. Jedes Schnitzel zuerst durch die Eiermischung ziehen, kurz abtropfen lassen und dann in der Panade wenden. Die Panade leicht andrücken.

5. Die Schnitzel portionsweise im heißen Fett bei mittlerer Hitze in ca. 2 Min. pro Seite goldgelb braten. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abfetten, während die restlichen Schnitzel gebraten werden.

6. Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit je 1 Limettenscheibe oder 1 Limettenschnitz und einigen Blättchen Thai-Basilikum garniert servieren. Dazu passt im Wok knackig gebratenes Gemüse.