

Rezept

Karamellierte Zitronenschnitzelchen

Ein Rezept von Karamellierte Zitronenschnitzelchen, am 26.04.2024

Zutaten

2 Bio-Zitronen	3 Zweige Zitronenthymian (ersatzweise normaler Thymian)
1 rote Chilischote	3 EL Olivenöl
4 EL brauner Zucker	70 g Butter
8 Schnitzel aus dem Kalbsrücken (à ca. 0 g schwarzer Pfeffer aus der Mühle)	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen heiß abwaschen und gut trocken reiben. Den Saft auspressen und 70 ml abmessen. Die ausgepressten Früchte in grobe Stücke schneiden.
2. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Chili waschen, putzen, halbieren, Samen und weiße Zwischenwände entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln (am besten mit Handschuhen arbeiten).
3. Eine Pfanne erhitzen, erst dann 2 EL Olivenöl zugeben. Die Zitronenstücke darin gleichmäßig bei mittlerer Hitze ca. 4 Min. anbraten. Sobald sie etwas braun geworden sind, den Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren.
4. Mit dem abgemessenen Zitronensaft ablöschen und Chili und Thymian untermischen. Die Sauce ca. 5 Min. kochen, bis sich der Karamell aufgelöst hat, dann durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben und in ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze zu honigartiger Konsistenz einkochen. Die Butter zugeben und gut unterrühren.
5. Inzwischen die Steaks trocken tupfen, falls nötig von Sehnen befreien und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Eine große Pfanne erhitzen, erst dann das restliche Olivenöl zugeben. Die Schnitzelchen darin bei großer Hitze ca. 1 Min. von jeder Seite Farbe annehmen lassen. Die Hitze reduzieren.
7. Die Zitronensauce mit in die Pfanne geben, die Schnitzelchen darin wenden und weitere 2 Min. ziehen lassen. Das Fleisch sofort aus der Pfanne nehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Als Beilage passt gebratenes, mariniertes Gemüse oder ein kalter Bratkartoffelsalat.