Rezept

Kurzgebratenes Kalbsschnitzel mit Zitronensauce

Ein Rezept von Kurzgebratenes Kalbsschnitzel mit Zitronensauce, am 26.04.2024

Zutaten

500 g	Kalbsnuss am Stück
5 EL	Olivenöl
	Salz
3	Bio-Zitronen
	frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 EL	kalte Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Das Kalbfleisch gut trocken tupfen. In 8 kleine, dünne Scheiben schneiden. Einzeln zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel gleichmäßig flach klopfen, bis sie etwa 1/2 cm dick sind.

2. 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.

3. Etwa 3 EL Olivenöl und 4-5 EL Zitronensaft mit Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale verrühren. Über die Schnitzelchen geben, diese darin wenden und zugedeckt ca. 1 Std. marinieren.

4. In einer Pfanne die übrigen 2 EL Olivenöl nicht zu stark erhitzen. Die Schnitzel aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und im heißen Öl ca. 2 1/2 Min. braten, zwischendurch salzen und wenden. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten.

5. Die Marinade 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 einem Schneebesen rasch einrühren – es soll eine sämige Sauce entstehen.

6. Die Sauce abschmecken, die Schnitzel kurz wieder darin erhitzen. Das Gericht sofort servieren und dazu Zitronenspalten reichen.