

## Rezept

# Scaloppine al limone mit Bavette

Ein Rezept von Scaloppine al limone mit Bavette, am 09.05.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Kalbsnuss am Stück	<b>3</b> Bio-Zitronen
<b>5 EL</b> Olivenöl	Salz
Pfeffer	<b>400 g</b> schmale Hartweizen-Bandnudeln (Bavette)
<b>1 EL</b> kalte Sauerrahmbutter	<b>½ Bund</b> Basilikum

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 625 kcal, 20 g F, 37 g EW, 72 g KH

## Zubereitung

1. Das Fleisch trocken tupfen. In 8 dünne Scheiben schneiden und diese zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen, bis sie etwa ½ cm dick sind. Die Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen. Eine Zitrone in Scheiben oder Spalten schneiden, von der nächsten etwa 1 TL Schale fein abreiben. Den Saft dieser und der dritten Zitrone auspressen. Etwa 3 EL Olivenöl und 4-5 EL Zitronensaft mit etwas Salz, Pfeffer und der Zitronenschale verrühren. Die Schnitzelchen in einer flachen Schale mit der Marinade übergießen, darin wenden und zugedeckt etwa 1 Std. marinieren.
2. Die Bavette in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, anschließend in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Parallel dazu in einer Pfanne die übrigen 2 EL Olivenöl nicht zu stark erhitzen. Die Schnitzel aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und ca. 2 ½ Min. im heißen Öl braten, zwischendurch salzen und wenden. Herausnehmen und zugedeckt warm halten.
3. Die Marinade in die Pfanne gießen und einkochen lassen, nochmals 4-5 EL Zitronensaft in die Pfanne geben und ebenfalls etwas einkochen lassen. Die Butter würfeln und mit einem Schneebesen rasch einrühren - es soll eine sämige Sauce entstehen. Die Sauce abschmecken, die Schnitzel kurz darin erwärmen, dann zusammen mit den Nudeln anrichten und mit Zitronenspalten oder -scheiben garnieren. Das Basilikum kalt abrausen, trocken tupfen, die Blättchen abzupfen, hacken und darüber streuen.