

Rezept

Scaloppine mit Radicchio-Balsamico-Sauce

Ein Rezept von Scaloppine mit Radicchio-Balsamico-Sauce, am 27.03.2025

Zutaten

250 g Radicchio	2 Knoblauchzehen
2 EL Pinienkerne	600 g dünne Kalbsschnitzel
Salz	Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Olivenöl	1 EL Butter
½ l trockener Weißwein	Marsala oder Fleischbrühe
2 EL Aceto balsamico	½ TL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° vorheizen. Eine Platte hineinstellen. Den Radicchio putzen, waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller beiseite stellen.
2. Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl mit der Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel darin pro Seite bei starker Hitze je etwa ½ Minute braten. Dann auf der Platte im Backofen warm halten.
3. Radicchio und Knoblauch im Bratfett unter Rühren garen, bis der Radicchio zusammenfällt. Mit Weißwein, Marsala oder Brühe ablöschen, den Balsamico unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Balsamicosauce über die Kalbsschnitzel geben und mit den Pinienkernen bestreuen.