

Rezept

Schnelle Scaloppine mit Rucola und Tomaten

Ein Rezept von Schnelle Scaloppine mit Rucola und Tomaten, am 17.12.2025

Zutaten

1 Bund	Rucola	2	Stängel Basilikum
10	Datteltomaten	3	dünne Kalbsschnitzel (à ca. 120 g)
	Salz		Pfeffer
	1-2 EL Speisestärke	2	Bio-Zitronen
1 EL	Butterschmalz	50 ml	trockener Weißwein (z. B. Frascati; ersatzweise Gemüsebrühe)
20 g	Butter		1/2 Ciabatta-Brot
	Meersalz oder Fleur de Sel		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° (Umluft 90°) vorheizen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, grobe Stiele entfernen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die Tomaten waschen und längs halbieren. Die Schnitzel quer halbieren und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speisestärke bestäuben.
2. Zitronen heiß waschen, trocken reiben. Von 1 Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin portionsweise bei mittlerer bis starker Hitze auf jeder Seite je 1-2 Min. braten. Herausnehmen und zugedeckt im Backofen warm halten. Den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen. Butter, Zitronenschale und Zitronensaft unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die zweite Zitrone in Spalten schneiden. Das Brot in sechs dünne Scheiben schneiden und toasten. Je drei getoastete Brotscheiben mit Rucola, Basilikum und Tomaten auf zwei Tellern anrichten. Je 3 Schnitzelchen darauflegen, mit der Sauce beträufeln und mit Zitronenspalten garnieren. Die Schnitzel mit Meersalz oder Fleur de Sel bestreuen.