REZEPT DES MONATS AUGUST 2019

KALBSSCHNITZEL

AUF ROSMARIN – EIN SCHNELL GEMACHTES FRISCHES SOMMERESSEN

25 Minuten
VOR-/ZUBEREITUNGSZEIT

4 Genießer
ANZAHL DER PERSONEN

ZUTATEN:

- 4 Kalbsschnitzel je ca. 120 g (nicht zu dünn, am liebsten vom Rücken)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter und 8 kleine Butterflocken
- 8 (große) Blätter Salbei
- 2 - 3 Zweige frischer Rosmarin in 8 gleichmäßige Stücke geschnitten
- 2 unbehandelte Zitronen
- 40 g frisch geriebener Parmesan
- Salz und grober Pfeffer

DAS PASST DAZU:

BEILAGEN:

- grüner oder gemischter Salat
- Baguette oder Ciabatta
- Linguine mit Pesto

Rezept direkt auf dem Smartphone oder Tablet anschauen?

SO GEHT‘S:

1. Den Backofengrill auf ca. 230 °C vorheizen. Einen ausreichend großen Bräter bereitstellen und diesen mit etwas Butter oder neutralem Öl fetten.

2. Die Kalbsschnitzel mit dem Handballen flach drücken und halbieren. Die beiden Knoblauchzehen schälen und vierteln. Eine der Zitronen waschen und in mindestens 8 dünne Scheiben schneiden. Diese dann in die gefettete Auflaufform geben und mit je einem Stück Rosmarinzweig belegen.

3. Das Olivenöl und den EL Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen (zum Vergleich: bei mir Stufe 7 von 9).

4. Die Knoblauchviertel hinzufügen und ein paar Minuten goldgelb braten, dann wieder herausnehmen.

5. Die Salbeiblätter kurz (je ca. 20 Sekunden) von beiden Seiten anbraten und herausnehmen.

6. Die Schnitzel von beiden Seiten salzen und in dem Öl-Butter-Gemisch bei starker Hitze von jeder Seite etwa 1 Minute anbraten.

7. Dann die Schnitzel rausnehmen und auf die Zitronen-Rosmarin-Scheiben im Bräter legen. Die zweite Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte über den Schnitzeln verteilen.

8. Mit dem groben Pfeffer würzen, auf jedes Fleischstück ein Salbeiblatt legen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Jetzt noch die Butterflöckchen dazugeben und alles ca. 4 Minuten im Ofen grillen, bis der Käse geschmolzen und die Oberfläche goldgelb ist.

Fleischerei Rademacher
DIE GENUSSMACHER SEIT 1897