

Gefülltes Kalb-Schnitzel mit Mango und Mozzarella

Für 2 Personen

4 dünne Kalbsschnitzel a 70 g	200g Bandnudeln	125 g Mozzarella
1 Mango	1 Stiel Basilikum	1 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein	125 ml Kalbsfond	Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Bandnudeln in Salzwasser garen. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Eine halbe Mango schälen und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Die Schnitzel unter einer Klarsichtfolie flachklopfen, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel auf einer Hälfte mit den Mozzarella-Scheiben und der Mango belegen und das Basilikum darauf verteilen. Zusammenklappen und mit einem Zahnstocher fixieren. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin bei mittlerer bis starker Hitze von jeder Seite kräftig anbraten. Anschließend den Bratensatz mit dem Weißwein ablöschen und einkochen. Den Kalbsfond in die Pfanne gießen, aufkochen und etwas einkochen lassen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel auf einem Teller anrichten und die Bandnudeln dazugeben. Mit der Soße garnieren und servieren.

Nico Fiedler am 22. Dezember 2011