

Kalb-Schnitzel, Zitronen-Soße, Rucola-Gorgonzola-Nudeln

Für zwei Personen

4 dünne Kalbsschnitzel, à 100 g	250 g Orecchiette	1 Zitrone
1 Bund Rucola	2 rote Zwiebeln	6 Knoblauchzehen
1/2 Bund Rosmarin	50 g Parmesan	100 g Gorgonzola
50 ml Sahne	50 ml Gemüsefond	5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 100 Grad auf Grillstufe vorheizen. Die Orecchiette in einer ausreichenden Menge Salzwasser bissfest gar ziehen lassen. Die Schnitzel waschen und trockentupfen. Das Fleisch mit dem Klopfer platt klopfen und halbieren. Die Zitrone waschen und trockentupfen. Die eine Hälfte auspressen, die andere in feine Scheiben schneiden. Vier der Knoblauchzehen abziehen, eine der Zehen fein hacken. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen. Die gehackte Knoblauchzehe in die heiße Pfanne geben und glasig andünsten. Den Knoblauch an den Pfannenrand schieben, die Schnitzel hineingeben und von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Rosmarin waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Parmesan reiben. Die geschälten Knoblauchzehen, die Rosmarin und die Zitronenscheiben in eine Auflaufform geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und ebenfalls in die Auflaufform geben. Alles mit dem Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern, mit dem Parmesan bestreuen und für fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Die Zwiebeln und die übrige Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Eine Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Den Rucola dazugeben, den Gorgonzola ebenfalls zugeben, unterrühren und einmal aufkochen lassen. Die Sahne sowie den Gemüsefond einrühren und ein weiteres Mal aufkochen lassen. Die Orecchiette abgießen und in die Pfanne mit der Rucola-Gorgonzola-Mischung geben. Alles gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und zusammen mit der Orecchiette anrichten. Die Zitronensoße aus der Auflaufform darüber träufeln und servieren.

Claudia Kähler am 20. September 2012