

Kalb-Schnitzel mit Marsala-Soße, Kartoffeln und Brokkoli

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 150 g	300 g festk. Kartoffeln	1 kleiner Brokkoli
1 Knoblauchzehe	2 EL Butterschmalz	3 EL kalte Butter
150 ml trockener Marsala	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen, die Kartoffel schälen, vierteln und in dem Wasser gar kochen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und quer halbieren. Anschließend dünn plattieren und von beiden Seiten pfeffern. Die Knoblauchzehe abziehen und klein schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz langsam erhitzen und den Knoblauch bei milder Hitze unter Rühren anbraten. Anschließend wieder herausnehmen und die Temperatur erhöhen. Die Schnitzel in das heiße Butterschmalz geben und von beiden Seiten scharf anbraten. Wenn sie fertig sind, herausnehmen und abgedeckt warm halten. Das Fett aus der Pfanne gießen und den Bratensatz mit dem Marsala ablöschen und unter Rühren aufkochen lassen. Etwas kalte Butter in kleinen Flöckchen in die Soße einrühren und darin auflösen. Das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel in die Soße legen und vor dem Servieren nochmals heiß werden lassen. Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. In einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Anschließend das Wasser wieder abgießen und den Brokkoli kalt abschrecken. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brokkoli-Röschen darin schwenken. Das Kalbsschnitzel mit der Marsalasoße, den Kartoffeln und dem Brokkoli auf Tellern anrichten und servieren.

Andreas Koch am 18. Oktober 2012