

Kalb-Schnitzel an Marsala-Soße mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

300 g dünne Kalbsschnitzel	200 g mehligk. Kartoffeln	100 g Rucola
1 Zitrone	100 g Parmesan	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie
100 ml Marsala	3 EL Butter	7 EL Olivenöl
Mehl, Salz, Pfeffer		

Die Schnitzel mit dem Handballen etwas flach drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abklopfen. In einer großen Pfanne drei Esslöffel Öl mit der Butter erhitzen. Die Schnitzel von jeder Seite ein bis zwei Minuten braten und aus der Pfanne nehmen. Den Marsala in die Pfanne gießen, den Bratensatz damit ablöschen und kräftig aufkochen. Saft der Zitrone auspressen und einen Teelöffel davon mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel wieder in die Pfanne legen und erneut heiß werden lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln waschen und schälen, dann in einem Topf mit heißem Wasser gar kochen. Den Rucola waschen, trocken tupfen und groß schneiden. Die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken, mit dem Parmesan und dem Rucola mischen. Mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Butter abschmecken. Die Schnitzel mit den restlichen Kräutern bestreuen und alles zusammen auf einem Teller anrichten.

Maximilian Dietrich am 15. August 2013