

## Kalb-Schnitzel mit Marsala-Soße und Peperonata

### Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	350 g kleine Pellkartoffeln, fest	250 g Kirschtomaten
3 $\frac{1}{2}$ Paprikaschoten, bunt	1 Zwiebel, mittelgroß	1 Zehe Knoblauch
20 g Butter	100 ml Marsala, trocken	2 EL Weißwein-Essig
1 Bund Rosmarin	Olivenöl, Cayennepfeffer	grobes Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und bissfest kochen. Die Tomaten überbrühen, häuten, vierteln und entkernen. Die Paprika waschen und putzen. Beides grob schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Rosmarin waschen. Das Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch und Paprika hinzufügen und ebenfalls dünsten. Dann die Tomaten und zwei Zweige Rosmarin hinzufügen. Mit Essig, Salz und Cayennepfeffer würzen. Alles zugedeckt für circa 20 Minuten schmoren lassen. Die Kartoffeln abgießen und halbieren. Etwas Olivenöl, Rosmarinnadeln und grobes Salz auf ein Backblech geben. Die Kartoffeln mit der Schnittseite auf das Backblech legen und für einige Minuten backen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, halbieren oder vierteln und flach klopfen. In heißem Öl portionsweise pro Seite circa eine Minute kräftig braten und würzen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Den Bratensatz mit Marsala ablöschen und einreduzieren. Nach und nach kalte Butterflocken unter die Sauce rühren, damit sie sämiger wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Schnitzel gießen. Die Peperonata abschmecken. Das Kalbsschnitzel auf einem Teller mit den Kartoffeln anrichten und servieren.

Michelina Ingrao am 03. März 2014