

Kalb-Schnitzel mit Kartoffel-Püree und Zitronen-Soße

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

4 Kalbschnitzel, à 120 g	2 Zitronen, unbehandelt	1 EL Butter
100 ml Olivenöl	Salz, weißen Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g Kartoffeln, mehligk.	100 ml Sahne	50 g Butter
1 Muskatnuss	1 TL Salz	weißen Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln mit der Schale halbieren und für circa 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Die Kalbschnitzel dünn klopfen. Eine der zwei Zitronen waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale fein abreiben, halbieren und auspressen. Den Zitronensaft mit vier Esslöffeln des Olivenöls kräftig verquirlen, mit wenig weißem Pfeffer würzen und die abgeriebene Zitronenschale untermischen. Die Kalbschnitzel mit der Zitronenmarinade einreiben und im Kühlschrank einige Minuten durchziehen lassen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl streichen und erhitzen. Die marinierten Schnitzel gut abtropfen lassen und anschließend in der Pfanne von beiden Seiten braten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Zitronenmarinade in die Pfanne geben und den Saft der zweiten Zitrone ebenfalls hinzugeben. Den Zitronensud aufkochen und mit einem Esslöffel Butter abbinden. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbschnitzel in die Pfanne zur Zitronensauce geben und nochmal erwärmen. Die Sahne in einem Topf erwärmen und mit einem Teelöffel Salz, einem Teelöffel Muskatnuss und einer Prise Pfeffer würzen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, samt Schale durch eine Kartoffelpresse geben und die Sahne unterrühren. Zum Schluss die restliche Butter unterheben. Die Kalbschnitzel zusammen mit dem Kartoffelpüree sowie der Zitronensauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Maik Spindler am 12. Juni 2014