

Scaloppina alla Caprese mit Weißwein-Jus, Zwiebeln, Püree

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

1 Kalbsfilet à 250 g	200 g Mozzarella	1 Tomate
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	Olivenöl	

Für die Jus:

200 ml Weißwein	100 ml Bratenfond	100 ml Gemüsefond
30 g kalte Butter		

Für das Püree:

1 Bund Frühlingszwiebeln	300 g Kartoffeln	100 ml Sahne
--------------------------	------------------	--------------

Für die Zwiebeln:

1 rote Zwiebeln	150 ml Sonnenblumenöl
-----------------	-----------------------

Den Ofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Püree einen Topf mit Salzwasser aufstellen. Kartoffeln hineingeben und darin ca. 14 Minuten gar kochen.

Für die Scaloppine in einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Das Kalbsfilets in 4 Scheiben schneiden, klopfen und die Medaillons von beiden Seiten scharf anbraten. Tomaten und Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Kalbsfilets legen.

Für die Jus Weißwein in die Pfanne geben und aufkochen lassen. Gemüse- und Bratenfond angießen und reduzieren lassen.

Kartoffeln abgießen und schälen. Im Topf mit Sahne und grob gehackten Frühlingszwiebeln mit einem Stabmixer fein pürieren.

Fleisch in den Ofen schieben und ca. 5 Minuten warten bis der Käse schmilzt. Sauce mit einem kalten Stück Butter aufmontieren.

In einer Pfanne Sonnenblumenöl erhitzen, Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und glasig braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Scaloppine alla caprese mit Weißwein-Jus, frittierten Zwiebeln und Frühlingslauch-Püree auf Tellern anrichten und servieren.

Mattia Giannone am 06. Juni 2016