

Scaloppine al limone, Kapern-Soße, Kartoffel-Spalten

Für zwei Personen

Für Fleisch und Sauce:

2 Kalbsschnitzel á 100 g	1 Zitrone	10 g Kapern
200 ml Kalbsfond	50 ml Weißwein	20 g Mehl
40 g Butterschmalz	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

150 g Drillinge	4 kleine Feigen	3 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Spinat:

150 g Spinat	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Fleisch und die Sauce:

Kalbsschnitzel abwaschen, trockentupfen und zwischen zwei Klarsichtfolien leicht platt klopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Schnitzel melieren und von jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fond und Kapern sowie Salz und Pfeffer und eine Prise Zucker hinzufügen. Zitrone heiß abwaschen, Schale abreiben und Zitronenabrieb und etwas Saft in die Sauce geben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann von der Hitze nehmen.

Für die Kartoffeln:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen und vierteln, Feigen halbieren. Olivenöl in offener Pfanne erhitzen, Kartoffelspalten von allen Seiten leicht goldbraun braten, Feigenhälften hinzufügen und ca. 1 Minute braten, vom Herd nehmen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, grob zupfen und untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und für ca. 13 Minuten in den Ofen stellen.

Für den Spinat:

Spinat waschen, trockenschleudern und grob zerschneiden. Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Butter in Pfanne erhitzen, Knoblauch anschwitzen und Spinat durch die Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarek El-Sakran am 06. September 2018