

# Kalb-Schnitzel, Limetten-Butter, Ofen-Kartoffeln, Spinat

## Für zwei Personen

### Für das Fleisch:

1 Kalbsrücken, à 300 g      100 ml Kalbsfond      10 Kapern  
100 g Mehl      300 ml Olivenöl

### Für die Limettenbutter:

2 Limetten      2 Knoblauchzehen      2 Schalotten  
1 Glas eingel. Kapern      1 Zweig Rosmarin      100 g Butter  
1 EL Olivenöl

### Für die Kartoffeln:

200 g festk. Drillinge      2 Knoblauchzehen      1 Zweig Rosmarin  
100 g Himalaya-Salz

### Für den Spinat:

400 g Babyblattspinat      2 Knoblauchzehen      50 g Butter  
1 Muskatnuss      Salz      Pfeffer

### Für das Fleisch:

Den Ofen auf 175 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Kalbsrücken waschen, trocken tupfen und in 3 cm dicke Streifen schneiden, dann in der Mitte bis fast bis zum Ende einschneiden und aufklappen. Mit Olivenöl bestreichen und mit Frischhaltefolie bedecken. Das Fleisch mit einem Plattierisen flach klopfen. Das geklopfte Schnitzel leicht anmehlieren und in einer anderen sehr heißen Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 20 Sekunden (je nach Dicke) braten. Dann kurz beiseitelegen. Schnitzel in den Limetten Butter Sud geben und fertig garen. Das Schnitzel mit dem Sud beträufeln und einige Kapern dazugeben.

### Für die Limettenbutter:

50 g Butter und Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Schalotten abziehen, in Würfel schneiden, in die Pfanne geben und glasig dünsten.

Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehen abziehen, vierteln und zusammen mit Kapern und Rosmarin auch in die Pfanne geben. Limette halbieren, auspressen, den Saft einer halben Limette auffangen und zur Pfanne dazugeben. Alles kurz aufkochen lassen und mit Kalbsfonds ablöschen und einreduzieren lassen.

### Für die Kartoffeln:

Drillinge waschen, trockentupfen, halbieren und auf einem Backblech auslegen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und die Nadeln abzupfen.

Knoblauch abziehen und halbieren. Kartoffeln kräftig mit dem Himalaya- Salz bestreuen und Rosmarin und Knoblauch darüber geben. Ca. 20 Minuten backen. Nach 15 Minuten evtl. etwas Olivenöl dazugeben.

### Für den Spinat:

Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spinat waschen, trocken schleudern und mit Butter und Knoblauch in der Schnitzelpfanne kurz dünsten. Muskatnuss reiben und 2 TL auffangen.

Spinat mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Kahse am 14. Oktober 2019