

Kalb-Schnitzel mit Knusper-Panade und Möhren-Gemüse

Für 2 Personen

500 g Möhren	2 Schalotten	1 EL Butter
Salz, Zucker	1/2 Bund Liebstöckel	60 g Panko-Mehl
4 Kalbsschnitzel à 80 g	Pfeffer	1 EL Mehl
1 Ei	2-3 EL Butterschmalz	

Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen, die Möhren zugeben, mit Salz und Zucker würzen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. (Evtl. 2-3 EL Wasser zugeben.) Liebstöckel abspülen, trocken schütteln, fein hacken und mit dem Panko-Mehl mischen. Die Kalbsschnitzel zwischen einem Gefrierbeutel dünn plattieren. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, durch ein verquirltes Ei ziehen und in den Kräuterbröseln panieren. In einer Pfanne mit Butterschmalz bei mittlerer Hitze die Schnitzel von beiden Seiten braten. Die gedünsteten Möhren abschmecken und mit den Schnitzeln anrichten. Dazu passt Kartoffelpüree.

Jacqueline Amirfallah 07. März 2012