

# Kalb-Schnitzel, Pfifferlinge, Kartoffeln, grüne Bohnen

## Für 4 Personen

200 g grüne Bohnen	200 g Kartoffeln	Salz
250 g frische Pfifferlinge	4 Stängel glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
2 Frühlingszwiebeln	5 EL Olivenöl	Pfeffer
50 ml Sherry-Essig	12 Kalbsrückenscheiben à 80 g	100 g Weizenmehl (Type 405)
200 ml trockener Weißwein	2 Bio-Zitronen	100 g Butter

Die Bohnen putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 5 mm große Würfel schneiden.

In einem Topf gesalzenes Wasser aufkochen und die Bohnen und Kartoffelwürfel darin ca. 7 Minuten weichkochen. Anschließend in Eiswasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Pfifferlinge putzen, je nach Größe evtl. halbieren.

Petersilie und Thymian abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und die Pfifferlinge darin kräftig anbraten.

Dann die Frühlingszwiebeln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Essig ablöschen. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen.

Für das Fleisch in einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen.

Die Fleischscheiben evtl. zusätzlich dünn plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Scheibchen dann in Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

Die Fleischscheiben im heißen Öl in der Pfanne von beiden Seiten kurz anbraten.

Den Thymianzweig zugeben, mit Weißwein ablöschen. Den Wein sacht etwas einkochen lassen.

Die Zitronen heiß abwaschen, trocken tupfen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Zitronenschale und -saft mit in die Fleischpfanne geben. Die Butter zugeben und unter leichtem Köcheln schmelzen, bis eine leicht cremige Sauce entsteht; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer weiteren Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und das Kartoffel-Bohnen-Gemüse darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuletzt die gebratenen Pfifferlinge und Petersilie zugeben, alles vermengen und abschmecken.

Die Fleischscheiben und Sauce auf Tellern verteilen, das Gemüse dazu geben und alles anrichten.

Daniele Corona am 01. Juli 2022