

Kalb-Schnitzel in Parmesan, Frühling-Gemüse, Polenta

Für 2 Personen

Für das Schnitzel:

4 kleine Kalb-Schnitzel	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	100 g Parmesan
2 Eier	Öl	Mehl, Salz, Pfeffer

Für das Frühlingsgemüse:

250 g Möhren	250 g Zuckerschoten	1 Kohlrabi
1 Brokkoli	1 Bund Frühlingzwiebeln	3 EL Butter
250 ml Geflügelfond	1 Bund Petersilie	1 Prise Zucker
Salz, Eiswasser		

Für die Polenta:

300 g Instant-Polenta	100 g Parmesan	450 ml Sahne
450 ml Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	2 Zweige Rosmarin
Salz, Pfeffer		

Für das Schnitzel:

Die Kalb-Schnitzel unter Klarsichtfolie mit einem Plattiereisen leicht flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben. In einer Schüssel Eier und Parmesan verquirlen, pfeffern und nach Belieben mit einigen Tropfen Zitronensaft abrunden. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden - überschüssiges Mehl abschütteln - dann durch die Käsepanade ziehen und gut abtropfen lassen, so dass die Schnitzel nur mit einem dünnen Mantel überzogen sind. Sofort im heißen Öl bei mittlerer Hitze halb schwimmend auf jeder Seite 1-2 Minuten, je nach Dicke der Schnitzel, braten.

Für das Frühlingsgemüse:

Möhren und Kohlrabi schälen und in beliebige Form schneiden. 2 EL Butter mit etwas Salz und Zucker erhitzen und mit Fond ablöschen. Einen Zweig Petersilie dazugeben. Darin die Möhren und den Kohlrabi 10 Minuten schmoren.

Zuckerschoten putzen, Brokkoli in Röschen schneiden, Frühlingzwiebeln putzen und in Stifte schneiden. Zuckerschoten, Brokkoli und Frühlingzwiebeln separat in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Dann das blanchierte Gemüse zum geschmortem Gemüse geben und mit fein geschnittener Petersilie verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Polenta:

Sahne mit Gemüsefond und Lorbeerblatt aufkochen und die Polenta dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten ziehen lassen. Parmesan reiben und dazugeben. Final abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 22. Mai 2026