

Piccata vom Kalb auf Spinat

Für 4 Personen

Piccata:

4 Kalbsschnitzel, a 125 g 40 g Butter Salz

Spinat:

500 g Blattspinat 10 g Butter 50 ml Hühnerfond
Salz

Anrichten:

0,25 Bund Petersilie 0,5 Zitrone Pfeffer

Piccata:

Die Kalbsschnitzel plattieren. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen. Die Schnitzel nur leicht an der Oberseite salzen und mit der gesalzenen Seite nach unten in die Butter legen. Einmal anheben und die Oberseite auch leicht salzen. Erst wenn die Unterseite Farbe hat, die Scheibchen drehen und von der anderen Seite genauso anbraten.

Spinat:

Den Blattspinat putzen, waschen und trocken schleudern. In einer großen Pfanne die Butter mit dem Hühnerfond anrühren und mit Salz abschmecken. Den Spinat darin kurz durchschwenken, bis er zusammenfällt. Abgießen, auf vorgewärmte Teller verteilen und im Backofen warm halten.

Anrichten:

Die Petersilie putzen und fein hacken. Die Schnitzelchen auf dem Spinat anrichten. Das verbliebene Bratfett der Picatta mit etwas Zitronensaft ablöschen und einen Esslöffel fein gehackte Petersilie über die Schnitzelchen geben. Mit Pfeffer abschmecken.

Lea Linster am 20. Mai 2011