

Kalb-Schnitzel mit Sherry-Soße

Für 4 Personen

8 Kalbsschnitzel, je 80 g	8 Scheiben Serranoschinken	200 ml Kalbsfond
3 Stiele Salbei	1 Zweig Rosmarin	30 g Butter
2 EL Olivenöl	6 EL Sherry, medium	2 EL Mandelblättchen
800 g Brokkoli	1 Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Den Brokkoli abrausen und putzen. Anschließend die Brokkoliröschen in kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abschütten und beiseite stellen. Die Kalbsschnitzel flach klopfen und mit je einer Scheibe Serranoschinken, dem Rosmarin sowie den Salbeiblättern belegen. Das Ganze zusammenklappen, mit Zahnstochern feststecken und mit Salz und Pfeffer beidseitig würzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite etwa vier Minuten braten, danach herausnehmen und warm halten. Das Bratfett nun mit dem Kalbsfond und dem Sherry ablöschen und circa fünf Minuten einköcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandelblättchen in einer ungefetteten Pfanne rösten. Etwas Muskat reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Brokkoliröschen darin schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kalbsschnitzel mit dem Brokkoli auf Tellern anrichten, die Sherrysoße über das Fleisch träufeln und mit den gerösteten Mandelblättchen den Brokkoli garniert servieren. Dazu passt Reis.

Horst Lichter am 19. März 2011