

Salbei-Spaghetti mit Kalb-Schnitzel

Für vier Portionen

Für die Spaghetti:

250 g Spaghetti	Salz	Pfeffer
4 Stiele Salbei	3 EL Olivenöl	150 g Kirschtomaten

Für die Schnitzel:

2 Zwiebeln	8 Kalbschnitzel (je 100 g)	2 EL Olivenöl
Pfeffer	2 cl Cognac	150 ml Kalbsfond
100 ml Sahne		

Spaghetti in reichlich leicht gesalzenem Wasser al dente kochen. Salbei abbrausen und die Blätter von den Stielen zupfen. Kirschtomaten waschen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Salbei darin anbraten, Kirschtomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen, bis die Spaghetti gar sind. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und mit in die Pfanne geben. Unterschwenken und nach Bedarf nochmals abschmecken. Zwiebeln schälen und klein hacken. Kalbsschnitzel leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgeheizten Pfanne im heißen Olivenöl von beiden Seiten eine Minute anbraten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mit dem Cognac ablöschen und einkochen lassen. Kalbsfond und Sahne zugeben, aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce sämiger einkochen lassen. Kalbschnitzel wieder in die Pfanne geben und kurz darin erwärmen. Spaghetti mit den Kirschtomaten und dem Salbei auf Tellern anrichten. Je zwei Kalbschnitzel mit der Sauce dazu anrichten und servieren.

Horst Lichter am 13. September 2014