

Kalb-Schnitzel mit Haselnuss-Butter und Radicchio

Für 4 Personen

2 runder Radicchio	4 EL Balsamico	600 g dünne Kalbsschnitzel
4 TL grober Senf	5 EL Mehl	20 Salbeiblätter
6 EL Butter	8 EL Haselnussgrieß	Salz
Pfeffer	Meersalzflocken	Olivenöl

Radicchio längs vierteln und mit etwa 1 TL Salz in einen Gefrierbeutel geben. Balsamico hinzufügen und den Salat im Beutel mit den Händen mehrmals leicht quetschen. 20-30 Minuten ziehen lassen.

Aus dem Beutel nehmen und auf Teller verteilen.

Alternativ kann man den Salat zuvor in der Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten.

Die Schnitzel portionieren, jeweils in 2-3 Teile schneiden und zwischen Klarsichtfolie oder in einem Gefrierbeutel flach klopfen. Jedes Schnitzel auf einer Seite mit $\frac{1}{2}$ TL Senf bestreichen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. In einer Pfanne mit heißem Olivenöl circa 2 Minuten von jeder Seite goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen und zu dem Radicchio auf die Teller legen. Salbeiblätter und Butter in die Schnitzelpfanne geben und aufschäumen lassen. Haselnussgrieß hinzufügen und alles 1 Minute braten. Mit Pfeffer würzen und sofort über den Schnitzeln verteilen.

Mit Meersalzflocken würzen und servieren.

Tim Mälzer am 06. Dezember 2020