Kalbsschnitzel mit Sardellen und Kapern

Einst gehörten Sardellen und Kapern ganz selbstverständlich zur Garnitur eines Wiener Schnitzels. Böse Zungen behaupten, dass dies den Geschmack des nicht immer so frischen Kalbsschnitzels kaschieren sollte. Die Garnitur mit Sardellen und Kapern ist schon etwas deftig im Vergleich zum feinen, zarten Kalbfleisch. Trotzdem, diese Kombination ist ein ganz charmanter Gaumenkitzler, und passt auch mit kurzgebratenen (frischen) Kalbsschnitzeln ohne Panade. Ein paar kleine Zitronenschnitzchen setzen diesem einfachen und schnell zubereiteten Gericht einen frischen Akzent.

Zutaten

3	Kalbshuftschnitzel, ca. 1cm dick
1	Scheibe Zitrone, hauchdünn geschnitten
1/2Tl	Zitronenzesten
4-5	Sardellenfilets
1El	Kapern
1El	Olivenöl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Kapern kurz unter kaltem Wasser abspülen.

Sardellen und Kapern hacken. Zitronenzesten abschaben. Schale von der Zitronenscheibe wegschneiden und das Fruchtfleisch zu kleinen Stücken schneiden.

Olivenöl mässig erhitzen, Kapern und Sardellen zugeben und mit einer Gabel verrühren bis die Sardellen "geschmolzen" sind. Zitronenzesten zugeben und die Sauce warmhalten bis die Schnitzel gebraten sind.

4-5 ganze Kaperen zur Garnitur beiseite legen.

Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern. In Bratbutter auf jeder Seite ca. 1 Minute scharf anbraten.

Schnitzel auf einem heissen Teller anrichten und mit der Sardellen-Kapern-Masse nappieren. Zitronenstückchen und ganze Kapern darüber verteilen.