



Kalbsschnitzel mit Rosmarin-Limetten-Jus

Ein leichtes, feines Sommergericht, das zudem schnell zubereitet ist. Kalbsschnitzel vom Bäggli (Stotzen) werden sehr zart, wenn sie nur ganz kurz gebraten werden. Dazu ein Jus, der nur mit wenig Bouillon, Weisswein und reichlich Rosmarin zubereitet wird und zu Schluss mit Limettensaft abgeschmeckt wird. Das Rezept ähnelt dem italienischen Klassiker Scaloppine al Limone, ist aber mit dem Rosmarin etwas würziger.

Als Beilage, im Frühsommer aktuell, junge zarte Kefen: Im Dampfsieb gegart und mit wenig Butter beträufelt sind die zarten Schoten wunderbare Begleiter zum zarten Kalbfleisch. Und als zusätzlicher "Würzbissen" ein oder zwei kleine Frühlingszwiebeln, die mit den Kefen gegart werden.

Zutaten

3 Kalbsschnitzel vom Bäggli à ca. 60g
150g Kefen
1-2 Frühlingszwiebeln
5cl milde Hühnerbouillon
5cl Weisswein
1 Zweig frischer Rosmarin
1/2 Limette
Tafelbutter
Kräutersalz
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Weisswein und Hühnerbouillon aufkochen. Rosmarinnadeln abzupfen, klein hacken und dazugeben. Leicht köchelnd auf die Hälfte einkochen lassen (ca. 10 Minuten).

Derzeit Kefen und Frühlingszwiebel rüsten. Grosse Zwiebeln längs halbieren. Ins Dampfsieb geben, mit Kräutersalz würzen und garen bis die Kefen nur noch leicht knackig sind (ca. 10 Minuten).

Schnitzel beidseitig salzen, pfeffern und ein paar Minuten ziehen lassen.

Jus absieben und zurück ins Pfännchen geben und nochmals etwas einkochen lassen. Zum Schluss mit Pfeffer, Limettensaft und eventuell Salz abschmecken.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen (die Bratbutter muss sehr heiss sein). Schnitzel auch jeder Seite maximal 1 Minuten braten.

Unbedingt auf einem heissen Teller anrichten, die Schnitzel zum Schluss mit dem Jus umgiessen und mit frischem Rosmarin und Limettenscheibchen garnieren.





