



## Scaloppine allo zafferano - Safran-Schnitzel

Kurzgebratene Schnitzel von der Schweinshuft mit einer rahmigen Sauce mit Safran, leicht angerösteter Zwiebel und etwas Zitrone. Das ist dem italienischen Klassiker Scaloppine al limone ganz ähnlich, zwar üppiger, fast ebenso schnell zubereitet und vor allem sehr delikat. Auch Kalbsschnitzel würden sich eignen, die leicht liebliche Sauce passt aber eher besser zu Schweinefleisch. Dazu Spaghetti mit viel, in Butter angedünsteter, Petersilie.

### Zutaten (pro Portion)

4	Schnitzel von der Schweinshuft, ca. 180g
10g	Tafelbutter
30g	Zwiebel
1	Briefchen Safran
2cl	Noilly Prat
1dl	Vollrahm
1/2El	Zitronenzesten
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
60g	Spaghetti
1	handvoll Petersilie
10g	Tafelbutter

### Zubereitung

Zuerst die Spaghetti in Salzwasser gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen. Petersilie eher grob hacken und in Tafelbutter leicht andünsten. Spaghetti zugeben und vermischen, dabei etwas Pastawasser zugeben.

Zwiebel hacken und in der Butter dünsten bis sie leicht braune Bratspuren zeigen.

Safran zugeben und kurz mitdünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und kurz aufkochen. Rahm zugießen, Zitronenzesten zugeben und köcheln lassen, bis die Sauce etwas dicklich wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schweinsschnitzel beidseitig salzen und pfeffern. Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Schnitzel auf jeder Seite ca. 1 1/2 Minuten scharf anbraten.

Schnitzel anrichten und mit der Safransauce übergießen.





