



Kalbsschnitzel an Orangensauce mit Grand Marnier

Die zarten Kalbsschnitzel dürfen nur ganz kurz, aber sehr heiss angebraten werden, damit sie saftig bleiben. Die Sauce mit dem Saft einer frisch ausgepressten Orange wird mit Grand Marnier aromatisiert. Der Likör basiert auf Cognac und erhält seinen typischen Geschmack durch die getrockneten Schalen der Bitterorange. Er eignet sich sehr gut für die Zubereitung und das Veredeln von Saucen zu hellem Fleisch wie Kalb, Schwein oder Geflügel, und verleiht diesen ein köstliches Aroma.

Zutaten (pro Portion)

3 Kalbsschnitzel von der Huft, à ca. 50g
1/2 Orange
4cl Grand Marnier
5cl Hühnerbouillon
2 Nelken
20g Sauerrahm (1 EL)
Maizena
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kalbsschnitzel 1/2 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen, sogleich salzen und pfeffern und mit wenig Grand Marnier einpinseln.

Orange auspressen, Saft zusammen mit Grand Marnier, Bouillon, den Nelken aufkochen und auf die Hälfte einköcheln lassen. Sauerrahm mit dem Schwingbesen einrühren, nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit wenig Maizena binden.

Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen, Schnitzel auf jeder Seite 45 Sekunden scharf

anbraten und sofort anrichten. Mit der Orangensauce nappieren und Orangenschnitzen garnieren.

Am besten brät man sie erst nach dem Anrichten der Beilagen.



