Piccata al limone

Die ganz dünnen Kalbsschnitzel werden kräftig mit Zitronensaft mariniert. Danach werden sie klassisch wie eine Piccata milanese zubereitet: Bemehlt und in der gewürzten Ei-Käse-Masse gewendet und ganz kurz gebraten. Ein schnelles, leichtes und vor allem auch delikates Sommergericht, besonders wenn die Piccata zusammen mit einem feinen Bohnensalat aus Butterbohnen angerichtet wird.

Zutaten (pro Portion)

3-4	dünne Kalbsschnitzel von der Huft
1/2	Bio-Zitrone
1	Ei (reicht für zwei Portionen)
20g	Parmesan, fein gerieben
	Mehl
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
1	Datteltomate (zur Dekoration)

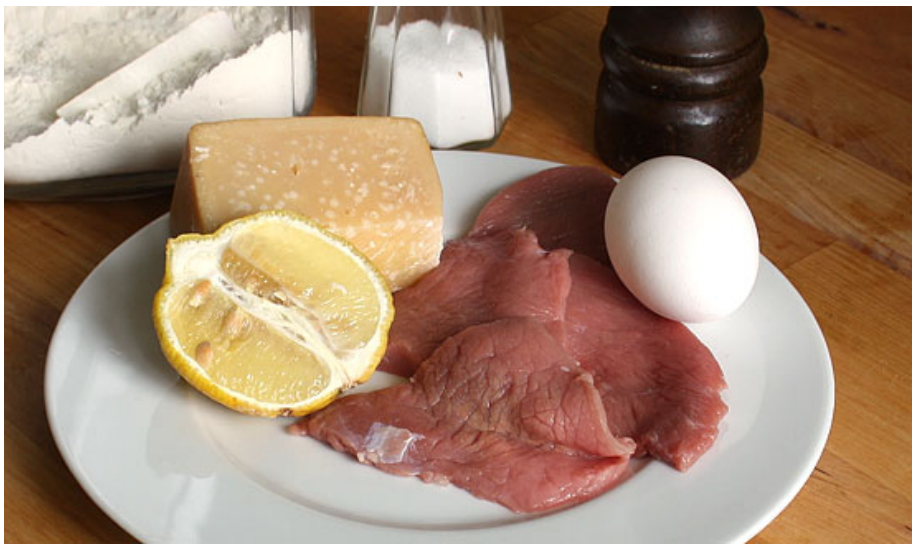
Zubereitung

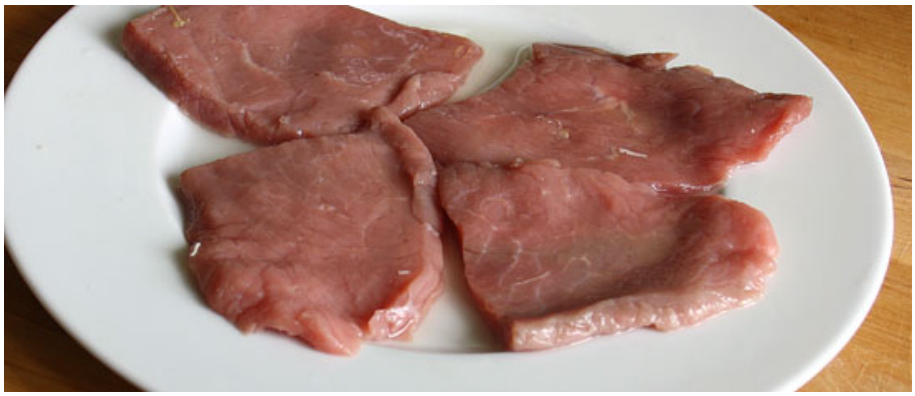
Kalbsschnitzel flachklopfen und im Saft der Zitrone 1/2 Stunde marinieren.

Ei, Parmesan und Zesten von der Zitronenschale miteinander vemischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnitzel aus dem Zitronensaft nehmen und mit Haushaltpapier trocken tupfen. In der Ei-Mischung wenden. 2-3 Minuten ziehen lassen. Schnitzel herausheben, kurz abtropfen lassen und in der Bratbutter auf jeder Seite 1,5 bis 2 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Anrichten und mit Tomatenschnitzen garnieren.





Schnitzel im Zitronensaft einlegen

Ei-Mischung