

Scaloppine al Limone - Zitronenschnitzel

Rezept für 1 Person

Zutaten

2 kleine Kalbschnitzel aus der Nuss
Saft einer halben Zitrone, unbehandelt
Abgeriebene Schale einer halben Zitrone, unbehandelt
3 EL Olivenöl
1 EL Butter
1 EL Butterschmalz
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitungszeit mit Vorbereitung ohne marinieren: 10 Minuten

Marinierzeit: 1 Stunde

Reiben Sie die halbe Zitrone fein ab und pressen Sie sie gut aus. Mischen Sie den Zitronensaft mit dem Zitronenschalenabrieb und 2 EL Olivenöl und würzen die Marinade mit Salz und Pfeffer.

Anschließend das Kalbsschnitzel mit Küchenpapier gut trocken tupfen und in die Marinade legen. Lassen Sie das Schnitzel zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Stunde marinieren.

Nach Ablauf der Marinierzeit das Schnitzel aus der Marinade nehmen und nochmals sehr gut mit Küchenpapier trocken tupfen. Jetzt wird das Schnitzel im Mehl gewendet und eventuell überschüssiges Mehl abgeklopft.

Danach erhitzen Sie das restliche Olivenöl mit dem Butterschmalz in einer Bratpfanne und braten das Zitronenschnitzel von beiden Seiten in ca. 2 Minuten fein saftig. Nehmen Sie es aus der Pfanne und halten es abgedeckt warm.

Nun wird der Bratensatz in der Pfanne mit der Marinade gelöst und kurz aufgekocht.

Jetzt die Butter zugeben und in der Sauce schmelzen lassen.

Zum Schluss noch mal salzen und gut pfeffern.

Das Schnitzel in die Pfanne zurückgeben und richtig heiß werden lassen, aber ohne die Sauce zum Kochen zu bringen.

Mit der Sauce, eventuell ein paar Kräutern und den Beilagen Ihrer Wahl servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit