



**Camilo López**

## **Paniertes Kalbsschnitzel mit Zitronenreis und Römer-Koriander-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für die Kalbsschnitzel:**

2 Kalbsschnitzel à 120 g (von der  
Oberschale)  
1 Zitrone  
2 Eier  
25 g Mehl  
75 g Semmelbrösel  
100 g Butterschmalz  
1 Zweig glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Schnitzel zwischen zwei Frischhaltefolien plattklopfen und mit Salz würzen. Mit einem Zestenreißer Zesten der Zitrone abreißen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Ganze Eier verquirlen und mit Zitronenzesten und Petersilie in eine Schüssel geben. Semmelbrösel und Mehl in separate Teller geben. Das Schnitzel zuerst in Mehl, dann in die Ei-Petersilien-Mischung tauchen und danach in Semmelbröseln panieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite goldgelb backen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

### **Für den Salat:**

2 Römersalatherzen  
1 Zitrone  
1 EL naturtrüber Apfelessig  
2 EL Naturjoghurt  
2 Zweige Koriander  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen, trocken schleudern und klein schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. 2 EL fein hacken und unter den Salat heben. Zitrone auspressen. Apfelessig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Joghurt unterrühren. Salat mit dem Dressing vermengen.

### **Für den Zitronenreis:**

125 g Basmatireis  
25 g Butter  
1 TL Kurkuma  
1 Zitrone  
2 TL Salz

Wasser im Topf erhitzen. Butter in einem zweiten Topf erhitzen, Kurkuma und Reis hinzufügen. Zitrone abreiben und auspressen. Reis mit Salz würzen und mit 300 ml heißem Wasser aufgießen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zitronenabrieb und 1 EL Saft am Ende unter den Reis rühren.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Puderzucker und Minze garnieren und servieren.