



Gerda Frauenlob

Scaloppine al limone mit Erbsen-Risotto, gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

2 Kalbsschnitzel à 130 g
30 g Lauch
1 Zitrone
2 EL kalte Butter
Butterschmalz, zum Anbraten
100 ml Kalbsfond
100 ml trockener Weißwein
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel waschen, trockentupfen und zwischen Frischhaltefolie leicht plattieren. Jedes Schnitzel in drei Teile schneiden.

Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Lauch waschen, putzen und klein schneiden. In einer Pfanne mit 1 Esslöffel Butter und Zucker andünsten und mit Weißwein ablöschen. Etwas einköcheln lassen. Kalbsfond und Zitronenabrieb hinzugeben und den Sud etwas einreduzieren lassen. Mit restlicher Butter montieren.

Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kurz darin anbraten. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren in der Sauce wenden. Fleisch mit etwas Zitronenabrieb abschmecken.

Für das Risotto:

120 g Risotto-Reis
75 g junge Erbsen
1 Beet Erbsensprossen
50 g Lauch
1 Knoblauchzehe
40 g Butter
50 g Parmesan
500 ml Gemüsegond
100 ml trockener Weißwein
1 Lorbeerblatt
1 Prise Chiliflocken
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Fond in einem Topf erhitzen. Lauch waschen, putzen und klein schneiden. Knoblauchzehe abziehen und andrücken. Eine Flocke Butter in einen Topf geben und Lauch, ganze Knoblauchzehe und Zucker hinzugeben. Alles leicht karamellisieren lassen. Dann den Reis und das Lorbeerblatt hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Unter Rühren nach und nach den heißen Fond zugeben und das Risotto bissfest garen. Parmesan reiben. Zusammen mit der restlichen Butter unter das Risotto rühren. Die Knoblauchzehe entfernen. Erbsen zugeben, vermengen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Risotto mit Erbsensprossen garnieren.

Für die Kräuterseitlinge:

6 kleine Kräuterseitlinge
200 g Butterschmalz
Mehl, zum Mehlieren
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Pilze putzen und der Länge nach halbieren. Mehl mit Salz und Muskatnuss vermengen. Die Pilze darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Pilze im heißen Fett ausbacken. Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Parmesanchip:

80 g Parmesan

Parmesan reiben und ein Häufchen auf ein mit Backpapier belegtem Backblech geben. In den vorgeheizten Backofen geben und backen bis der Käse geschmolzen ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.