



13. April 2015 / Andy Schindler

Anzahl: 16 Personen  
Rezeptgruppe: Fleischgerichte  
Saison: ganzes Jahr

### **Scaloppine al limone**

Vor- und Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

#### **Zutaten**

4 EL Mehl zum wenden (**Bei Zöliakie Glutenfreies Mehl verwenden**)  
32 Kalbsschnitzel  
2 Bund glattblättrige Petersilie  
2 Bio Zitronen  
6 EL Olivenöl  
Salz und Pfeffer nach Belieben  
2 dl trockener Wermut (z.B. Noilly Prat)  
7.5 dl Kalbsfond  
160 g eiskalte Butter  
16 Zitronenschnitze



## **Zubereitung**

1. Backofen auf 80 Grad vorheizen. Das Mehl in einen Teller geben, Schnitzel darin wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Petersilie fein hacken. Zitronenschale mit einem Zestenmesser in Streifen abziehen. Zitrone auspressen.
2. Schnitzel im heissen Öl beidseitig je ca. 30 Sekunden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und im Ofen warm halten. Bratsatz mit Wermut, Kalbsfond und Zitronensaft ablöschen. Zitronenschalenstreifen beigeben. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Zitronenschalenstreifen herausnehmen. Pfanne vom Herd ziehen. Butter in kleinen Stückchen mit einem Schwingbesen darunterühren und mit dem Stabmixer aufschäumen.
3. Schnitzel aus dem Ofen nehmen, den Fleischsaft zur Sauce geben. Saucenspiegel auf den Teller geben, Schnitzel drauflegen, mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenschnitzen garnieren.