Pariser Schnitzel mit Trüffelöl

Das Pariser Schnitzel ist zwar ähnlich dem Wienerschnitzel, es wird aber nur in Mehl und verklopftem Ei gewendet. Das Ei kann zusätzlich mit Kräutern gewürzt werden. Für eine ganz edle Variante kann es auch mit Trüffelöl aromatisiert werden, Ei und Trüffel harmonieren ausgezeichnet zusammen.

Die Namensgebung soll auf auf die Weltausstellung in Paris anno 1889 zurückgehen, die Zubereitungsart ist vermutlich einiges älter. Zubereitet wird es in der Regel aus ca. 5mm dicken Schnitzeln von der Kalbshuft oder vom Bäggli. Ich habe sie aus etwas dickeren Schnitzeln (1cm) vom Nierstück zubereitet.

Die sehr zarten Schnitzel dürfen nicht allzulange gebraten werden, damit sie zart und saftig werden, da empfielt es sich, die Beilage vorab zuzubereiten und warmzuhalten.

Zum Bemehlen hab ich kleberstarkes, feines italienisches Mehl verwendet, das bindet das Ei etwas besser an das Fleisch als herkömmliches Weissmehl.

Zutaten

```
2    Kalbsschnitzel vom Nierstück à ca. 100g
1El  Mehl Typo "00"
1    Ei
1El  Trüffelöl
     Salz und Pfeffer
     Bratbutter
2    Zitronen- oder Limettenschnitze
```

Zubereitung

Allenfalls vorhandener Fettrand 2-3 mal einschneiden. Kalbsschnitzel zwischen Haushaltfolien leicht flach klopfen (nicht zerquetschen!). Beidseitig salzen, pfeffern und

durch ein feines Sieb reichlich mit Mehl bestäuben und ein paar Minuten ruhen lassen.

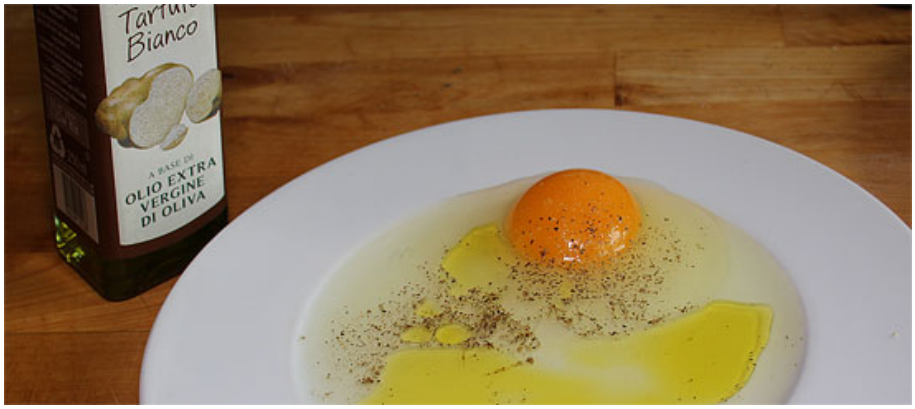
Ei zusammen mit dem Trüffelöl gut verklopfen, ganz leicht salzen und pfeffern.

Bratpfanne mit Bratbutter nicht allzu stark vorheizen.

Überschüssiges Mehl von den Schnitzeln abschütteln, durch das Ei ziehen und sogleich in die Bratpfanne legen. Überschüssiges Ei über die Schnitzel giessen. Auf jeder Seite 3-4 Minuten brutzeln lassen bis die Schnitzel hellbraun sind.

Anrichten und mit Zitronenschnitzen belegen.

Schnitzel leicht flachklopfen


Bianco
A BASE DI
OLIO EXTRA
VERGINE
DI OLIVA