Kalbsschnitzel an Paprika-Rahmsauce mit Rohschinken

Die zarten Kalbsschnitzel dürfen nur ganz kurz gebraten werden. Darum werden Sauce und Beilage (Spaghettini) vorab zubereitet, beide lassen sich wenn nötig auch ein paar Minuten ohne Schaden warmhalten.

Die Paprika-Rahmsauce kann zügig zubereitet werden. Nach kurzem Andünsten schmoren Eschalotte und Rohschinken im trockenen Wermuth Noilly Prat und Sauerrahm. Gewürzt wird die Sauce mit Pul biber, dem fruchtigen, aber nicht scharfen türkischen Paprika. Erst nach kurzem Einkochen wird die Sauce mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Nach höchstens 10 Minuten ist die Sauce zum Anrichten bereit.

Zutaten (pro Portion)

2	Kalbsschnitzel (vom Stotzen, flache Nuss)
1El	Zitronensaft
5	dünne Scheiben Bündner Rohschinken
2	kleine Eschalotten (ca. 20g)
1/2Tl	Pul biber (türkisches Paprika, mild)
5cl	Noilly Prat
50g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter
60g	Spaghettini
4	Piccadilly-Tomaten
2	kleine Knoblauchzehen
20g	Tafelbutter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Rohschinken locker einrollen und entzwei schneiden. Eschalotten zu schmalen Scheibchen schneiden. Kalbsschnitzel beidseitig mit Zitronensaft einpinseln und salzen und pfeffern.

Eschalotten in Bratbutter leicht andünsten, Rohschinkenröllchen dazulegen und mit Pul biber bestreuen. Noilly Prat dazugiessen, und alles sorgfältig vermischen. Noilly Prat leicht einkochen lassen. Sauerrahm einrühren und köcheln lassen bis die Sauce etwas eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce warm halten.

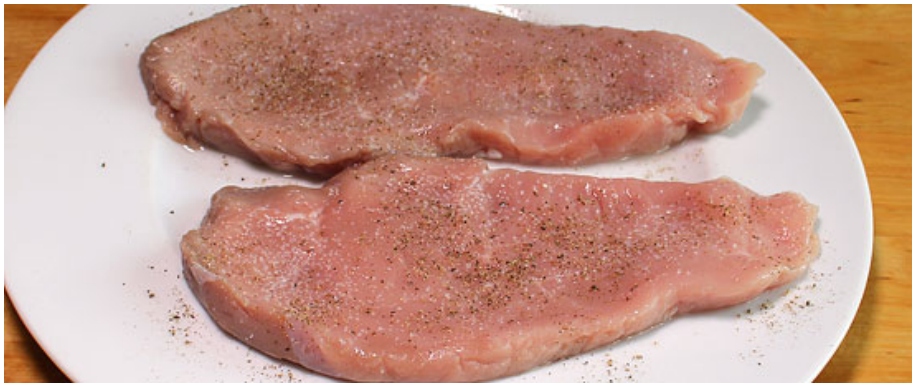
Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Kalbsschnitzel kurz und kräftig anbraten (max. 30 Sekunden auf jeder Seite).

Kalbsschnitzel auf einem heissen Teller anrichten und mit den Rohschinkenröllchen belegen. Sauce dazugeben.

Spaghettini:
Erst wenn die Spaghetti gar und abgeschüttet sind, mit der Zubereitung der Rohschinken-Rahmsauce beginnen.

Tomaten vierteln und die Kerne herausschaben, Fruchtfleisch grob würfeln. Knoblauch klein hacken.

Spaghettini in Salzwasser gar kochen und abschütten. Die Pfanne kurz auswaschen und austrocknen.

Tafelbutter erhitzen bis sie leicht aufschäumt. Knoblauch und Tomate zugeben und ca. 5 Minuten dünsten lassen. Spaghetti zugeben und mit den Tomaten vermischen.

VERMOUTH
FRANCE
KÖSK