



## Scaloppine di vitello al limone - Kalbsschnitzel an Zitronensauce

Für das einfache, schnell zubereitete Sommergericht eignet sich Fleisch zum Kurzbraten von der Huft oder vom Bäggli (Stotzen). Eine geübte italienische Köchin würde die Scaloppine inklusive Sauce in einem Zug in der Bratpfanne zubereiten. Ich, etwas weniger geübt, hab die Schnitzel mit Zitronensaft mariniert und vorab ganz kurz angebraten und sie während der Saucenzubereitung im Ofen warmgehalten. Das gibt auch Spielraum, um die Sauce zu variieren. So hab ich den Bratensatz mit Weisswein abgelöscht, eingekocht und mit Butter aufmontiert, ehe ich sie mit Salz, Pfeffer und reichlich Zitronensaft abgeschmeckt habe.

### Zutaten (1 Portion)

2 Kalbsschnitzel vom Bäggli (180g)  
1/2 Bio-Zitrone (Saft und Schale)  
1,5dl Weisswein  
20g kalte Tafelbutter  
1/2Tl Zucker  
Salz und Pfeffer, Mehl  
Bratbutter

### Zubereitung

Zitrone auspressen. Die Schnitzel beidseitig mit wenig Zitronensaft einpinseln. Mit Folie abdecken und 2-3 Stunden ziehen lassen.

Von der Schale feine Zesten abschneiden und zum Zitronensaft geben. Zucker einrühren. Ein paar grössere Zesten zur Dekoration beiseite legen.

Ofen auf 50° vorheizen.

Schnitzel mit Haushaltspapier trocknen und ganz leicht bemehlen.

In Bratbutter beidseitig kurz und scharf an Braten (ca. 40-50 Sekunden pro Seite).  
Beidseitig leicht salzen und pfeffern, auf einem Teller in den Ofen schieben.

Temperatur drosseln, den Bratensatz mit Weisswein ablöschen und etwa auf einen  
Drittel einkochen lassen. Kalte Butter stückchenweise mit einem Schwingbesen schnell  
einrühren (montieren). Zuerst mit Zitronensaft, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Scaloppine inklusive ausgetretenem Fleischsaft in die Sauce geben und 1-2 Minuten  
aufwärmen.

Scaloppine anrichten und mit Zitronenzesten garnieren.



*Mit Zitronensaft eingepinselt*



*Reduktion mit kalter Butter aufmontieren*

