



Kalbsfledermaus paniert, mit Salat

An Renates Käsestand am Robenhauser Dorfmarkt fand ich diese Fledermaus. Besser, sie wurde mir von Renate empfohlen. Sie führt in ihrem Sortiment nebst gutem Käse auch frische und geräucherte Fleischprodukte von «Das Pure», dem ökologischen Delikatessenladen von Patrick Marxer in Wetzikon.

Die Fledermaus ist ein kleiner Muskel aus dem oberen Teil des Kalbsstotzens. Nur ungefähr so gross wie eine Hand und etwas mit Fettgewebe durchzogen. Es ist kein flach geschnittenes Schnitzel, sondern etwas unförmig, die Form des Muskels eben, der wegen seiner Form Fledermaus genannt wird.

Ich hab die Kalbsfledermaus paniert und ganz langsam in Butter gebraten. Sie wurde zart und saftig und überzeugte mit gutem Fleischaroma.

Zutaten (1 Portion)

- 1 Kalbsfledermaus (ca. 160g)
- Salz, Pfeffer und Senf
- etwas Mehl zum bestäuben
- 1 verquirltes Ei
- Paniermehl
- Bratbutter
- Zitrone

Salat:

- Schmal geschnittener Lattich, Tomate, violette Radischen, Zwiebel
- und ein paar schwarze Oliven
- Salz, Pfeffer, Olivenöl und Apfelessig

Zubereitung

Kalbsfledermaus trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Senf einreiben. Mit Mehl bestäuben, leicht verreiben.

Ei verquirlen und Fleisch darin wenden, anschliessend im Paniermehl wenden.

In reichlich Bratbutter langsam braten, ca. 10 Minuten auf jeder Seite. Nach dem Wenden nochmals etwas Butter zugeben.

Währenddem das Fleisch brutzelt, Salat anrichten. Mit Kräutersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Öl und Essig beträufeln. Radieschen und Oliven erst am Schluss darüber streuen.

Fleisch mit Zitronenschnitzen garnieren.

