www.olivenoelundmehr.com

Gelingt leicht in 80 Minuten

Scaloppine al Limone/Kalbsschnitzel mit Zitrone

Zutaten für 4 Personen

4 große Kalbsschnitzel
2 Zitronen
6 El Olivenöl
1 EL Butter
Salz, weißer Pfeffer

Die Kalbsschnitzel dünn klopfen, Saft der Zitronen auspressen und mit 4 EL Olivenöl kräftig verquirlen, mit wenig Pfeffer würzen.
Marinade über die Schnitzel giessen, abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Zwischendurch die Schnitzel einmal wenden.
In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Schnitzel aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen. In die heisse Pfanne geben, von beiden Seiten etwa 2 Minuten braten. Herausnehmen und zugedeckt beiseite stellen.
Die Marinade in die Pfanne giessen, aufkochen lassen und 1 EL Butter in die Sauce rühren und schmelzen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Schnitzel in die Sauce legen und nochmals richtig heiss werden lassen. Herausnehmen, anrichten und mit Sauce übergiessen.

Zu diesem Gericht passen sehr gut alle Varianten von Kartoffel.