Die KochLöffel

Seit 2013

28.06.2017 Beat Pfäuti

Anzahl: 4 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Saison: Sommer

Kalbsschnitzelchen an Kräuterjus

Vorbereitungszeit: 15 Min.
Koch-/Backzeit: 35 Min.

Zutaten

1 Bund Dill
1 Bund Kerbel
0.5 Bund Estragon
0.5 Bund Petersilie glattblättrig
1 Orange
frisch geriebene Muskatnuss
1 Frühlingszwiebel
12 Kalbsschnitzel klein (ca. 1’250-1’300 gr)
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Bratbutter zum Braten
1 dl Kalbsfond oder Gemüsebouillon
0.5 dl Portwein weiss
60 g Butter gesalzen

Zubereitung

1. Nur die sehr groben Stiele der Kräuter entfernen. Dann alle Kräuter fein hacken. In eine kleine Schüssel geben. Die Schale von ½–¾ Orange dazu reiben. Ebenfalls etwas Muskatnuss dazu reiben. Zugedeckt beiseite stellen.

2. Die Frühlingszwiebel rüsten und mitsamt schönem Grün fein hacken.

3. Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Eine Platte und 4 Teller erwärmen.

4. Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen.

5. In einer Bratpfanne 1 Esslöffel Bratbutter kräftig erhitzen. Jeweils 4–5 Schnitzel auf einmal auf der ersten Seite 1 Minute sehr heiss anbraten, dann wenden und nur noch 20 Sekunden weiterbraten. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben.
Auf die gleiche Weise die restlichen Kalbsschnitzel braten. Im 80 Grad heissen Ofen 20 Minuten nachgaren lassen.

6. Den Bratensatz mit dem Kalbsfond oder der Bouillon sowie dem Portwein ablöschen und unter Rühren zur Hälfte einkochen lassen. Durch ein feines Sieb in eine kleine Schale giessen und beiseite stellen. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen.

7. Unmittelbar vor dem Servieren die gesalzene Butter in Stücken in die Pfanne geben und schmelzen. Die Frühlingszwiebel darin 2 Minuten dünsten. Dann die Kräutermischung beifügen, 10 Sekunden mitdünsten, den Bratenjus dazu giessen und alles nur noch 1 Minute kochen lassen. Dann sofort über die Kalbsschnitzel verteilen und servieren.