

Scaloppine al limone, Kartoffeln, Kapern-Estragon-Soße

Für zwei Personen

Für die Scaloppine:

4 Kalbschnitzel à 175 g	1 Zitrone (Saft, Abrieb)	20 g Butterschmalz
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffeln:

4 große Kartoffeln festk.	3 Zehen Knoblauch	50 ml trockener Weißwein
200 ml Kalbsfond		

Für die Estragon-Sauce:

1 Schalotte	50 g Butter	1 Bund Estragon
Salz	Pfeffer	

Für die frittierten Kapern:

25 g Kapern	Sonnenblumenöl
-------------	----------------

Für die Scaloppine:

Den Backofen auf 60 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Kalbsschnitzel darin braten. Zitrone abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Öl und 1 TL Zitronenabrieb und 1 TL Zitronensaft hinzugeben. Fleisch in den Ofen geben und warm halten.

Für die Kartoffeln:

Die Kartoffeln waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und vierteln. Weißwein, Kalbsfond und Knoblauch in einen Topf geben und erhitzen. Kartoffeln darin garen. Kartoffeln abschöpfen, wenn sie bissfest gegart sind.

Für die Estragon-Sauce:

Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Butter in der Fleisch-Pfanne erhitzen. Schalotte und Kartoffelscheiben dazugeben und kurz braten. Mit dem Kochsud ablöschen. Einkochen lassen und Estragon untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die frittierten Kapern:

Das Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Kapern darin frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abfetten lassen.

Die Kapern zur Sauce geben und untermengen.

Die Scaloppine al limone mit Kartoffeln und Kapern-Estragon-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Constantijn Gubbels am 17. August 2017