

Normannische Kalb-Schnitzel mit Calvados-Äpfeln

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	150 g Bandnudeln, grün	2 Äpfel, Boskoop
3 EL Mehl	100 g Sahne	50 g Crème double
30 g Butter	2 cl Calvados	1 Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer, weiß	

Die Bandnudeln in Salzwasser geben und bissfest kochen. Die Kalbsschnitzel waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl bestäuben. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und anschließend in Scheiben schneiden. 15 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite drei Minuten anbraten. Den Calvados in einer Kelle mit einem Feuerzeug erhitzen und über die Schnitzel gießen. Mit einem Streichholz den Alkohol anzünden und mit der Sahne ablöschen. Die Crème double nun in die Soße einrühren und die Schnitzel darin zehn Minuten garen lassen. In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen, die Apfelscheiben hinein geben und auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Schnitzel aus der Soße nehmen und auf vorgewärmte Teller geben. Die angebratenen Apfelscheiben aus der Pfanne nehmen und damit die Schnitzel anrichten. Die Sahne-Soße in den übrig gebliebenen Schmorfond der Apfelscheiben geben und alles kurz einkochen lassen bis es cremig ist. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Soße über das Fleisch gießen. Die Nudeln abgießen. Den Schnittlauch hacken und zusammen mit den Nudeln zu dem Fleisch auf den Teller geben und anrichten.

Sibylle Ewald am 12. November 2009