

Kalb-Schnitzel mit Zitronen-Soße, Tomaten-Avocado-Salat

Für 2 Personen

150 g dünne Kalbsschnitzel	200 g grüne und rote Tagliatelle	200 g Parmesan
1 rote Paprikaschote	1 Chilischote	1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 Avocado, reif	2 Tomaten
1 Zitrone, groß	1 Zweig Koriander	3 Zweige Rosmarin
Olivenöl	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen im Grillmodus auf 180 Grad vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen, in Frischhaltefolie einschlagen und behutsam plattieren. Anschließend die Schnitzel wieder aus der Folie nehmen und halbieren. Den Parmesan reiben. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und klein hacken. Die Paprikaschote ebenfalls halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Das Ganze mit etwas geriebenen Parmesan vermengen und beiseite stellen. Die Schale der Zitrone reiben. Anschließend die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen. Eine Knoblauchzehe mit etwas Salz zerdrücken und mit etwas Pfeffer, Zitronensaft und Öl cremig rühren. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin gar kochen. Eine weitere Knoblauchzehe grob hacken, die restliche Zehe mit dem Handballen leicht andrücken. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die beiden Knoblauchzehen darin glasig andünsten. Den Rosmarin zupfen und dazugeben. Anschließend die Schnitzel in die Pfanne auf den Knoblauch und den Rosmarin geben. Das Fleisch beidseitig kurz anbraten und aus der Pfanne nehmen. Den in der Pfanne verbliebenen Rosmarin mit dem Knoblauch in eine feuerfeste Form geben und erst die Zitronenscheiben, dann das Fleisch darauf platzieren. Die Schnitzel mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Parmesan, bis auf einen kleinen Rest zum Dekorieren, bestreuen. Die Form etwa fünf Minuten in den Ofen geben. Die Avocado schälen, halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten ebenfalls halbieren, den Strunk entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Salat anrichten, indem die Avocado und die Tomaten auf den Tellern garniert werden. Das Ganze mit der Zitronen-Knoblauch-Marinade beträufeln und mit dem Paprika-Chili-Zwiebel-Gemisch bestreuen. Den Koriander zupfen und klein hacken. Das Kalbsschnitzel mit dem Tomaten-Avocado-Salat und den Tagliatelle auf Tellern anrichten, mit dem Koriander und dem restlichen Parmesan garnieren und servieren.

Matthias Ulrich am 17. November 2010