

Zitronen-Kalb-Schnitzel, grüner Salat, Zitronen-Dressing

Für zwei Personen

2 Kalbsschnitzel, à 200 g	100 g Feldsalat	2 Zitrone
1 Knoblauchzehe	60 ml Sahne	1 EL Sojasoße
1 Ei	50 g Mehl	50 g Paniermehl
20 g Butterschmalz	Sonnenblumenöl	Olivenöl
1 glatte Petersilie	1 Bund Minze	1 Bund Koriander
1 Bund Basilikum	schwarzer Pfeffer, Meersalz	

Die Kalbsschnitzel waschen, trocken tupfen und flach klopfen. Anschließend mit etwas Salz und frischem Pfeffer würzen. Eine Zitrone waschen, trocken tupfen und die Schale mit einer Reibe dünn abraspeln. Anschließend die Zitrone in Scheiben schneiden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und jeweils mit einer Zitronenscheibe belegen. Das Fleisch zusammenrollen und mit einem Zahnstocher feststecken. Das Ei aufschlagen und verquirlen. Das Fleisch zuerst im Mehl, dann im Ei und anschließend im Paniermehl wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel darin von beiden Seiten circa vier Minuten braten. Anschließend die Sahne und die Sojasoße zusammen mit der geraspelten Zitronenschale hinzufügen und das Ganze noch weitere fünf Minuten köcheln lassen. Den Salat verlesen, waschen, trocken schleudern und in eine Salatschüssel geben. Ein wenig von der glatten Petersilie, der Minze, dem Koriander und dem Basilikum klein hacken und hinzugeben. Für das Dressing die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die restliche halbe Zitrone mit etwas Olivenöl, mit dem Zitronensaft und der Knoblauchzehe in eine kleine Schüssel geben und verquirlen. Anschließend mit Salz und frischem Pfeffer würzen und abschmecken. Vor dem Servieren das Dressing nochmals verquirlen, über den Salat geben und gut vermengen. Das Zitronen-Kalbsschnitzel und den grünen Salat mit dem Zitronendressing auf Tellern anrichten und servieren.

Christina Antoniou am 31. Mai 2012