

Scaloppine al Masala

Für 2 Personen

2 Schalotten	50 g Karotte	50 g Lauch
300 g Kalbsrücken	Salz, Pfeffer	2 EL Butterschmalz
200 ml Fleischbrühe	1/8 l Masala	1 TL kalte Butter

Schalotten schälen und fein schneiden. Karotte und Lauch putzen bzw. schälen und in feine Würfelchen schneiden. Das Fleisch in 4 dünne Schnitzelchen schneiden, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen und Schnitzelchen in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten und anschließend warm stellen. In derselben Pfanne die Schalotten mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit Brühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Dann Lauch und Karotte zugeben, Masala und den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fleischsaft dazugießen. Die Soße ca. 2 Minuten gut durchkochen und mit kalter Butter binden. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Soße übergießen. Dazu passen dünne Bandnudeln.

Vincent Klink Donnerstag, 10. Juli 2008