Kalb-Schnitzel mit Limetten-Soße und Salbei-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

200 g Mehl	6 Eigelb	2-3 EL Olivenöl
Salz		

Für die Limettensauce:

3 unbehandelte Limetten	20 g Butter	2 EL Mehl
150 ml Geflügelfond	100 g Sahne	

Für die Salbeibutter:

75 g Butter	3 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer
Basilikumblätter		

Für die Schnitzel:

600 g Kalbfleisch	Salz, Pfeffer, Mehl	4 Eigelb
1 Ei	Pflanzenöl, Semmelbrösel	3 EL Butter

Für die Nudeln:
Das Mehl mit den Eigelben, dem Olivenöl und dem Salz zu einer glatten Masse verkneten. In Folie einschlagen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Für die Limettensauce:
Limetten abspülen und trockenreiben. Die Limettenschale dünn abreiben und kühl stellen. Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Butter in einem Topf zerlassen, Mehl unterrühren und etwas anschwitzen. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Die Sahne dazu geben. Mit Salz und Limettensaft abschmecken. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und danach mit der Nudelmaschine zu Tagliatelle verarbeiten. Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.
Für die Salbeibutter:
Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Salbeiblätter zugeben und ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und durch ein Sieb passieren. Die Tagliatelle kochen, abgießen und in der Salbeibutter schwenken.
Für die Schnitzel:
Kalbsoberschale trocken tupfen und parieren. Dann in 4 Stücke teilen und flach klopfen. Die Schnitzel würzen, zuerst in Mehl, danach in verquirltem Ei und zuletzt in Semmelbröseln panieren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin unter stetigem Schwenken goldgelb braten. Kurz vor dem Anrichten Limettenschale in die Sauce geben. Zum Anrichten die Nudeln mit einer Fleischgabel zu einem Nest aufrollen, in die Mitte des Tellers legen, die Kalbsschnitzel darauf legen und die Limettensauce mit einem Löffel darum verteilen. Mit einigen Basilikumblättern garnieren.

Karlheinz Hauser am 16. September 2013