

## Scaloppine in Marsala mit geschmortem Chicorée

### Für 2 Personen

4 Schalotten	300 g Schweinerücken	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz	200 ml Fleischbrühe	2 Chicorée
2 EL Olivenöl	1 TL Puderzucker	1 Zweig Thymian
100 ml Gemüsebrühe	1/8 l Marsala	1 TL kalte Butter
1 Spritzer Zitronensaft		

Schalotten schälen und fein schneiden. Das Fleisch in 4 dünne Schnitzel schneiden, leicht plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schnitzel in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz von beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten und anschließend warm stellen. In derselben Pfanne zwei geschnittene Schalotten mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Mit Fleischbrühe ablöschen und diese um die Hälfte einkochen lassen. Chicorée halbieren und den Strunk herausschneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl die Chicoréehälften anbraten, zwei geschnittene Schalotten zugeben, die Chicoréehälften mit Puderzucker bestäuben und goldbraun karamellisieren. Thymian hinzufügen und alles mit Brühe ablöschen. Nach ca. 3 Minuten den Chicorée herausnehmen, warm stellen und die Flüssigkeit in der Pfanne etwas einkochen. Zur Sauce in der Fleischpfanne Marsala und den aus den Schnitzeln ausgetretenen Fleischsaft dazu gießen. Die Sauce ca. 2 Minuten gut durchkochen und mit kalter Butter binden. Unter Chicoréesauce 1 EL Olivenöl und etwas Zitronensaft untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chicorée mit dem Fond übergießen. Die Schnitzel auf Tellern anrichten und mit der Masalasaucen übergießen. Geschmorten Chicorée dazu geben und servieren. Pro

Vincent Klink 07. Dezember 2012