

Scaloppine al Limone

Zutaten für 4 Personen

4		Kalbsschnitzel à 120 g	Schnitzel quer halbieren, ½ cm dick klopfen
1		Zitrone, unbehandelt	Schale abreiben, Saft auspressen
4	EL	Olivenöl	Zitronensaft mit Öl kräftig vermischen, abgeriebene Schale begeben
		Pfeffer a.d.M.	Etwas Pfeffer unter Marinade geben. Schnitzel in Marinade etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
2	EL	Olivenöl	In Bratpfanne erhitzen Schnitzel gut abtropfen und pro Seite etwa 1 Min. braten. Zugedeckt bei 60 °C beiseitestellen.
4	dl	Kalbsfond	Bratsatz lösen und Fond auf 1 dl reduzieren. Marinade beigen und aufkochen
50	g	Butter, kalt	Portionenweise in die Sauce rühren
		Salz, Pfeffer a.d.M.	Sauce abschmecken, Schnitzel auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Sauce übergossen.
		Zitronenmelisse	
		Zitronenscheibe, dünn	Garnieren