

Kräuter-Kalbs-Schnitzel

 happy-mahlzeit.com/2020/03/01/kräuter-kalbs-schnitzel/

Zutaten für 2 Personen:

- 400g Kalbsfilet
- 100g Mehl
- 6 Scheiben Toastbrot
- 3 Eier
- 50g Butter
- 50g Butterschmalz
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- 1/2 Bund Basilikum
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Estragon
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kräuter von den Stielen zupfen und in einen Mixer geben. Die Stiele vom Basilikum aufheben. Das Toastbrot (siehe Tipp!) von der Rinde befreien, in grobe Würfel schneiden, zu den Kräutern geben, zu grünen Bröseln mixen und in eine flache Schüssel füllen.

Die Eier in einer flache Schüssel aufschlagen, mit einer Gabel verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb würzen.

Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden, leicht mit dem Messer austreichen. Dann zuerst im Mehl, anschließend im verquirlten Ei und zum Schluß in den Kräuter-Bröseln wenden. Das Fleisch soll ringsum gleichmäßig paniert sein.

Das Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Butter zugeben, aufschäumen lassen, die Basilikumstiele zufügen. Die Schnitzel darin braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp:

Die Toastscheiben am besten am Vortag auspacken und nebeneinander zurecht legen, da es sich getrocknet leichter mixen lässt.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Topfgeldjäger "Chefsache" vom 5.3.2014