

KALBSSCHNITZEL AN ZITRONENSAUCE

(Für 4 Personen)

- | | | |
|---------|----|--|
| 8 | | Kalbsfiletplätzli (vom falschen Filet)
Salz, Pfeffer, Paprika |
| 50 | Gr | Bratbutter |
| 50 | Gr | Champignons, in Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer |
| 0,5 | DI | Weisswein
Saft von 1 Zitrone |
| 1,5 – 2 | DI | Rahm
Schale von 1 Zitrone
Majoran zum Garnieren, nach Belieben |
| 1 | | Kalbsplätzli würzen und in der Bratbutter
beidseitig je 2-3 Minuten braten und
herausnehmen. |
| 2 | | In derselben Butter die Champignons gut
anbraten und würzen. |
| 3 | | Mit Weisswein und Zitronensaft ablöschen
und gut durchkochen. |
| 4 | | Den Rahm zufügen und das Ganze auf
kleinem Feuer 5 Minuten köcheln lassen. |
| 5 | | Die Plätzli kurz in der Sauce erwärmen. |
| 6 | | Die Zitronenschale ganz dünn abschälen und
mit einem scharfen Messer oder
Spezialmesser in feine Streifchen schneiden. |
| 7 | | Die Plätzli auf vier vorgewärmten Tellern
anrichten, mit der heissen Sauce umgiessen,
mit Zitronenschale und nach Belieben mit
Majoran garnieren. |

Dazu passt Trockenreis.