

Kalb-Schnitzel mit Balsamico und Kartoffel-Spalten

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	200 g kleine Frühkartoffeln	1 Radicchio
2 Frühlingszwiebeln	4 eingel., getr. Tomaten	20 g Butter
50 g Schlagsahne	50 ml Rinderfond	3 EL Aceto Balsamico
1 Bund Basilikum	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Oregano
1 Zweig Thymian	Olivenöl	1 Prise Rohrzucker
Chilipulver	0,5 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kalbsschnitzel waschen und trockentupfen. Die Schnitzel leicht plattieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen. Die Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Den Radicchio waschen, trockenschütteln und ebenfalls in Streifen schneiden. Anschließend die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Kartoffeln gut waschen und in Viertel schneiden. Die Rosmarinnadeln, die Oregano- und die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Zwei Esslöffel Olivenöl mit zwei Esslöffeln Wasser vermischen und das Paprikapulver, die Kräuter und Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Kartoffeln hinzugeben und alles gut vermengen. Die marinierten Kartoffeln für 20 bis 25 Minuten im Backofen garen. Die Butter und einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin die Schnitzel auf jeder Seite etwa zwei Minuten braten. Die Schnitzel herausholen und warmhalten. Die Frühlingszwiebeln und den Radicchio in die Pfanne geben und unter Rühren andünsten, bis der Radicchio zusammenfällt. Mit dem Rinderfond und dem Balsamico ablöschen und die Schlagsahne untermischen. Anschließend die Tomaten hinzufügen und die Sauce einmal kräftig aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und dem Rohrzucker abschmecken. Die Basilikumblätter vom Stiel zupfen, hacken und für die Garnitur beiseitelegen. Die Schnitzel mit der Balsamico-Sauce und den mediterranen Kartoffelspalten auf Tellern anrichten, mit dem Basilikum garnieren und servieren.

Kathrin Schäfer am 09. Mai 2011