

# Kräuter-Kalb-Schnitzel

## Für 2 Portionen

400 g Kalbsfilet	100 g Mehl	3 Eier
50 g Butterschmalz	50 g Butter	6 Scheiben Toastbrot
$\frac{1}{2}$ Bund Blattpetersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 Zweige Thymian
3 Zweige Estragon	1 Zitrone	Salz, Pfeffer

Die Kräuter von den Stielen zupfen und in einen Mixer geben und die Stiele vom Basilikum aufheben. Das Toastbrot (die Scheiben am besten am Vortag ausgepackt, nebeneinander zu recht legen, da es sich getrocknet leichter mixen lässt!) von der Rinde befreien, in grobe Würfel schneiden, zu den Kräutern geben, zusammen zu grünen Bröseln mixen und in eine flache Schüssel füllen. Nun die Eier in eine 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 und anschließend zuerst im Mehl, dann im gewürzten Ei und zuletzt in den Brot-Kräuter-Bröseln wenden, damit die Scheiben ringsum gleichmäßig paniert sind. Das Butterschmalz in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, Butter zugeben und aufschäumen lassen, Basilikumstiele zugeben, die Schnitzel darin braten und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Alexander Herrmann am 05. März 2014