

SKE

er



Velt

ist alles! Der Kiosk
 chen eine Instituti-
 und um die Uhr
 g, von 5 bis 6 Uhr
 ren aus aller
 e zu haben.
 m an lauen
 tschwärmer
 Co. versorgen.
 rstr. 46,
 5 Uhr morgens

s-
 e und
 ent.
 es zu
 stet
 ro,
 er



► Hier gibt's
 jede Woche
 Rezepte oder
 Küchentipps



**Kalbsschnitzel mit
 Zitronen-Kapernsauce**

Mamma mia, das ist wie in Italien!

Die Italiener lieben Kalbsschnitzel, es gibt etliche klassische Rezepturen. Meine Variante mit Zitronen-Kapernsauce ist ein Hauptgang, zu dem in Italien höchstens ein Salat und etwas Weißbrot serviert werden. Dank der feinen Sauce passen aber auch Bandnudeln (Tagliatelle) bestens dazu.

Zutaten für vier Personen

- * 4 Kalbsschnitzel à 120 g (aus der Oberschale)
- * 4 mittelgroße reife Tomaten
- * 250 ml Kalbsfond (aus dem Glas)
- * 1 Zitrone (unbehandelt)
- * Salz, Pfeffer
- * ca. 40 g Mehl
- * 3 Ei Öl
- * 100 ml trockener Weißwein
- * 20 kleine Kapern (am besten aus Pantelleria)
- * ca. 16 Basilikumblätter

Los geht es damit, dass ich den Kalbsfond auf knapp die Hälfte, also etwa 100 ml einkoche. So bekommt die Sauce die gewünschte Kraft. Währenddessen schneide ich eine halbe Zitrone in dünne Scheiben, aus der anderen Hälfte presse ich drei Esslöffel Saft heraus.

Die Schnitzel werden leicht gesalzen und in Mehl gewendet, wobei ich überschüssiges Mehl abklopfe.

Ich erhitze das Öl in einer großen Pfanne, brate die Schnitzel auf jeder Seite scharf an und nehme sie heraus. Die Zitronenscheiben werden auch kurz angebraten, bevor ich den Bratensatz mit dem Weißwein ablösche, kurz einkochen lasse und die Hitze reduziere. Jetzt gebe ich den reduzierten Fond, die Kapern sowie den Zitronensaft dazu und rühre die Sauce mit der kalten Butter auf. Achtung: die Sauce sollte jetzt heiß sein, aber nicht mehr kochen!

Die Tomaten schneide ich in Würfel, würze sie mit einer ordentlichen Prise Meersalz und gebe sie in die Pfanne, in die ich auch die Schnitzel lege und darin nochmal erhitze. Jetzt brauche ich sie nur noch auf angewärmten Tellern anrichten und mit den Basilikumblättern garnieren.

An Guadn, buon appetito, wünscht Ihr Hans Jörg Bachmeier

► Hans Jörg Bachmeier (51) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant „Blauer Bock“ und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.

