

# Kalbsgeschnetzeltes an Limonenschaumsauce



## Zutaten

- 600 g Kalbsgeschnetzeltes
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 0.5 Limone
- 2 Schalotten
- 50 g Butter
- 0.5 dl Sherry, trocken
- 2 dl Rahm
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 0.5 Bund Basilikum
- 1 Eigelb
- Limonensaft, nach Belieben, zum Nachwürzen

## Zubereitung

Für 4 Personen

1 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

2 Das Geschnetzelte mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 Portionen teilen. Die Hälfte der Bratbutter rauchheiss erhitzen. Die erste Portion Fleisch 1 Minute ohne Wenden anbraten. Dann das Geschnetzelte noch etwa 30 Sekunden in der Pfanne ebenfalls auf höchster Stufe durchmischen. Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 15–20 Minuten nachgaren lassen. Die zweite Portion Fleisch auf die gleiche Weise zubereiten.

3 Den Bratensatz mit wenig Wasser auflösen und durch ein Sieb giessen, um dunkle Bratrückstände zu entfernen. Beiseite stellen.

4 Die Schale der Limone dünn abreiben (nur das Grüne!) und den Saft auspressen. Die Schalotten schälen und fein hacken.

5 In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Schalotten und Limonenschale darin andünsten. Mit Sherry, Limonensaft und Bratenjus ablöschen. Den Rahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.

6 Das Basilikum fein hacken

7 Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Vom Feuer ziehen, das verquirlte Eigelb beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer kräftig aufschlagen. Das Basilikum untermischen und die Sauce wenn nötig mit etwas Limonensaft sowie Salz nachwürzen. Die Limonensauce über das Geschnetzelte geben und dieses sofort servieren.

Dazu passen kleine, in der Schale gebratene Kartoffeln, feine Nudeln oder Trockenreis.

(Quelle: wildeisen.ch)