

Kalbsschnitzelchen an Parmesan-Oregano-Sauce



Zutaten

- 1 Bund Oregano
- 1 Knoblauchzehe, klein
- 2 Esslöffel Olivenöl, (1)
- schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 10 Kalbsschnitzel
- 1 Schalotte
- Salz
- 2 Esslöffel Olivenöl, (2)
- 1.5 dl Weisswein
- 1.5 dl Rahm
- 30 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Einige kleine Oreganozweiglein für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Oreganoblättchen von den Zweigen zupfen und hacken. Knapp die Hälfte für die Sauce beiseitelegen, den Rest in eine kleine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles mit dem Olivenöl (1) zu einer Marinade mischen und mit Pfeffer würzen. Die Kalbsschnitzel mit der Marinade beidseitig bestreichen.

2 Den Backofen auf 80 Grad vorheizen und eine Platte sowie 4 Teller mitwärmen.

3 Die Schalotte schälen und fein hacken.

4 Unmittelbar vor der Zubereitung die Kalbsplätzchen aus der Marinade nehmen und leicht salzen. Abgetropfte Marinade zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

5 In einer Bratpfanne die zweite Portion Olivenöl (2) rauchheiss erhitzen. Die Kalbsplätzchen in 2 Portionen jeweils auf der ersten Seite gut 1 Minute, dann auf der zweiten Seite je nach Dicke noch 30–40 Sekunden kräftig braten. Sofort auf

die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen 10–15 Minuten nachgaren lassen.

6 Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel umgiessen; dadurch bleiben dunkle Rückstände im Sieb zurück.

7 In einer kleinen Pfanne die restliche Marinade erhitzen. Die Schalotte darin glasig dünsten. Den Bratenjus dazugiessen und alles zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Rahm beifügen und alles nochmals reduzieren, bis die Sauce leicht bindet. Den beim Nachgaren im Ofen entstandenen Jus von den Kalbsschnitzelchen dazugiessen. Den Parmesan beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer gut durchmischen. Den restlichen Oregano beifügen, die Sauce nochmals aufkochen und mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

8 Zum Servieren die Kalbsplätzchen auf der Platte mit der Sauce übergiessen und mit den beiseitegelegten Oreganozweiglein garnieren