



Knusprig gebratene Kalbschnitzel Lugano



Zutaten für 4 Personen

Panade:

2 Eier
2 EL geschlagener Rahm
1 Zweig Rosmarin
1 Bund Salbei
80 gr Mehl
200 gr Panierbrösel (trockenes Weissbrot)
1 Bund Petersilie
80 gr Greyerzer Käse

8 kleine Kalbs- oder Gams-Schnitzel (à ca. 60 gr am besten von der Nuss)

Salz, Pfeffer

200 ml Bratbutter (alternativ Öl zum Braten)

1 EL Butter



Zubereitung

- Mise-en-Place:**
 - Trockenes Brot durch die Reibe drehen. Zur Verfeinerung der Panierbrösel, passieren Sie sie durch ein Sieb
 - Für die Panade den Rahm luftig schlagen
 - Die Eier kräftig verquirlen und mit dem Rahm mischen
 - Die Kräuter separat fein hacken
 - Käse reiben
- Drei Teller vorbereiten:
Erster Teller: Mehl
Zweiter: Rahm-Ei-Mischung zusammen mit dem Rosmarin und dem Salbei
Dritter: Das feine Paniermehl mit der gehackten Petersilie und dem geriebenen Käse
- Die Schnitzel zwischen Klarsichtfolie mit dem Fleischklopfer (Wallholz, kleiner Pfannenboden) sehr dünn klopfen. Klarsichtfolie entfernen und die Schnitzel beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für ein gutes Resultat müssen die Schnitzel sofort nach dem Panieren gebraten werden, ansonsten wird die Panade feucht. Deshalb als erstes Bratbutter mit der Butter in einer grossen Bratpfanne erhitzen. Die Randhöhe der Pfanne muss mind. 1 – 1½ cm hoch sein, denn die Schnitzel sollen in der Butter schwimmend gebacken werden.
- Für einen sauberen Arbeitsablauf, immer die gleiche Hand beim Panieren benutzen. Nacheinander ein Schnitzel mit der Arbeitshand im Mehl wenden, dabei überschüssiges Mehl abschütteln, dann durch die Ei-Kräutermasse ziehen und sofort im Paniermehl-Gemisch wenden. Das Paniermehl nur ganz leicht andrücken!
- Die Schnitzel in die Pfanne legen und darin auf jeder Seite 2–3 Minuten braten, bis die Panade goldbraun ist. Während des Bratens die Pfanne ab und zu leicht rütteln, damit die heisse Butter auch die Oberseite der Schnitzel erreicht. Dadurch geht die Panade, löst sich vom Fleisch und es entstehen kleine Wellen. Die fertigen Schnitzel in den Ofen bei 80°C auf einem Teller mit Küchenkreppe legen, bis alle Schnitzel gebraten sind.
- Die Schnitzel auf vorgewärmten Tellern mit der Beilage anrichten.

Weinempfehlung



Moulin Haut-Laroque 2015 | CHF 31.-

(Cab. Franc, Malbec, Cab. Sauv., Merlot), Fronsac (FRA)
Reife, schwarze Frucht, Kirschen, berauschend tiefgründig, reich, beinahe opulent. Süsses Extrakt mit viel Frische unterleg. Feine Tannine und enorme Konzentration.



Pinot Noir Barrique 2018, Weingut zum Rosenberg (UR) CHF 36.-

Feinfruchtig und voller saftiger dunkler Beeren und Baumfrüchten. Angenehme Röstaromen mit feinsten Vanillnoten. Elegant mit enormer Finesse und Noblesse. Die dunklen Fruchtaromen und ein herrlicher Bergkräuterstraus bleiben markant bestehen. Dekantieren empfohlen.



Syrah 2017, Cave de l'Orlaya, Fully (VS) | CHF 28.-

Eleganter Syrah, vollmundig mit einem Hauch floraler Noten. Wunderschöne frische Kirschenaromen, sehr fruchtig mit angenehmer Frische. Ein ausgewogener Wein.

Tipp

Beilage: Servieren Sie einen Safranrisotto oder einen lauwarmen Kartoffelsalat mit Gurken dazu.

Panierbrösel: Hier eignen sich trockene Weggli, Mutschli, Weissbrot und vor allem Zopf.

Mehl: Idealerweise ein „doppelgriffiges Mehl“ (wird bei uns meistens für Spätzli verwendet).