

Kalbspailard

Kategorie: Fleischgericht

Rezept Nr.: 443

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen
Kalbsschnitzel	4 Stück	aus der Keule, sehr dünn geschnitten
Rosmarin	1 Zweig	
Knoblauch	2 Zehen	
Olivenöl	0	
Salz, Pfeffer	0	

Zubereitung

1. Die dünn geschnittenen Kalbsschnitzel zwischen 2 Blättern Klarsichtfolie mit der flachen Seite eines Hackbeils sehr dünn klopfen. Schwarzen Pfeffer und wenig Olivenöl auf beiden Seiten einmassieren.

2. Auf eine sehr heißen Grillplatte den Rosmarin und den grobgehackten Knoblauch legen und die Schnitzel kurz auf beiden Seiten anbraten.

3. Mit Meersalz salzen und evtl. noch etwas frisches Olivenöl darüber geben. Schnell Servieren.

Dazu passen gebratene Kartoffeln jeglicher Art (z.B. Bratkartoffeln, Pommes frites, Rosmarinkartoffel etc.) zusammen mit etwas Gemüse, z.B. Erbsen, gebratenen Artischocken oder kurz blanchiertem und dann angebratenem Broccoli mit gerösteten Pinienkernen.

Als Wein empfehlen wir einen Wein mit eher schlankem bis mittlerem Körper mit einem ausgewogenen Frucht-/Säure-Verhältnis. Z.B. aus der Sangiovesetraube (Chianti, Chianti Classico, Morellino di Scansano) oder einen Pinot noir z.B. aus Sancerre.

Kalbspaillard



Notizen
