



Zitronenschnitzel (Scaloppine al Limone)

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herrlich italienisch, „stimmig“, einfach köstlich mit grünem Spargel in Kapernbutter

Zutaten

- 4 Kalbsschnitzel à 160 g oder 8 Schnitzel à 80 g (geht natürlich auch mit Schweineschnitzeln)
- 2 Zitronen, Abrieb von 1 Zitrone in dünnen Streifen / Zesten
- 2 El Olivenöl
- 0,25 l Lugana (oder anderer trockener italienischer Weißwein)
- 1 El Markenbutter zum Braten
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, 1/2 Tl Zucker
- 1,6 kg grüner Spargel
- 100 g Markenbutter
- 2 Tl Kapern
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung.

Schritt2

Zunächst 1 Zitrone ganz dünn abschälen (ohne das Weiße) und in dünne Streifen / Zesten schneiden.

Schritt3

1/2 Zitrone abreiben und mit dem Saft von 2 Zitronen und dem Olivenöl verrühren.

Schritt4

Die Schnitzel sanft und gleichmäßig mit Klarsichtfolie klopfen und in der Zitronenmarinade mit den

Zitronenscheiben in einem Gefrierbeutel 1 - 2 Stunden marinieren.

Schritt5

Die Schnitzel:

Schritt6

Aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden.

Schritt7

In heißer Butter bei mäßiger Hitze von beiden Seiten kurz anbraten, Farbe nehmen lassen, rosa halten, unächst warm stellen.

Schritt8

Die Soße:

Schritt9

Den Bratenfond mit den Zitronen Zesten mit einem 1/2 Tl Zucker und aufkochen und mit der Zitronenmarinade aufgießen.

Schritt10

Fast völlig reduzieren lassen und den Weißwein dazu geben. Aufstoßen lassen, mit Salz und Pfeffer herzhaft nachschmecken.

Schritt11

Kurz vor dem Servieren mit etwas kalter Butter "aufpeppen"; das ergibt den köstlichen Geschmack.

Schritt12

Der Spargel:

Schritt13

Den Spargel zunächst waschen und vorsichtshalber im unteren Viertel schälen, denn dort ist er oft noch holzig.

Schritt14

Die Enden auf gleiche Größe kappen und in kochendem Salzwasser mit 1 Prise Zucker ca. 13 - 14 min. "bissfest" kochen. Heraus nehmen und kurz auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt15

Die Butter in einer Stielpfanne bräunen und für 1 min. die Kapern dazu geben, zuletzt folgt die gehackte Petersilie.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Den Spargel auf vorgewärmten Tellern anrichten und üppig mit der Kapernbutter überziehen, die Schnitzel dazu geben.

Schritt18

Dazu passen junge Kartoffelchen genau so gut wie Gnoccis - patate oder auch italienische Pasta.

Schritt19

Schritt20

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** spargel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zitronenschnitzel-scaloppine-al-limone/>