



Gefüllte Kalbsschnitzelchen mit Thunfisch

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 20m

• **Zubereitungszeit:** 15m

• **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Progressiv - modern, harmonisiert hervorragend miteinander, so etwas von lecker !

Zutaten

- 8 Kalbsschnitzelchen à 60 g, dünn geklopft
- Für die Füllung:
 - 80 g guter, abgetropfter Thunfisch
 - 60 g T. K. Spinat, ausgedrückt, gehackt
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
 - 25 g Kapern, gehackt
 - 1/2 Bündchen Petersilie, gehackt
 - 1 El Butter
 - 1 Zitrone und etwas Abrieb
- Für Zitronen - Weißwein Sauce:
 - 100 ml klarer Hühnerfond aus dem Supermarkt
 - 200 ml trockener Weißwein
 - 100 ml flüssige Sahne
 - 1 El Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen und die gehackten Kapern dazu geben. Den Spinat und die Petersilie zufügen und mit 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb, Salz und Pfeffer würzen,

Schritt3

2 min. leise dünsten lassen. Etwas abkühlen lassen und den zerbröckelten Thunfisch unter mengen.

Schritt4

Die Kalbsschnitzelchen:

Schritt5

Die Kalbsschnitzel zwischen 2 Klarsichtfolien dünn klopfen, auslegen. Die Füllung auf eine Hälfte verteilen, überschlagen und mit 2 Zahnstochern verschließen. Salzen, pfeffern und mit Mehl bestäuben.

Schritt6

In Butter ca.1 min. auf beiden Seiten anbraten und in einer feuerfesten Form bei 100° , ca. 20 min. in den Backofen stellen, nachgaren.

Schritt7

Die Zitronen-Weißweinsauce:

Schritt8

Den Bratensatz mit dem Hühnerfond, dem Weißwein und der Sahne ablöschen und auf die benötigte Menge (Nahezu auf die Hälfte) einkochen lassen.

Schritt9

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce überziehen, dazu schmecken ein Safranrisotto oder junge Butterkartoffeln

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** kalbfleisch, thunfisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-kalbsschnitzelchen-mit-thunfisch/>