Kalbsschnitzel mit Sherry – Choron, Broccoli in Mandelbutter

- **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' : '' });

Edel, stimmig lecker, aus der Pfanne, schnell gemacht, naturbelassen

Zutaten

- 4 Kalbsschnitzel aus der Oberschale à 150 g
- (Geht natürlich auch mit Schweine- oder Geflügelbrustschnitzel)
- 1 El Pflanzenöl
- 2 Tl Butter
- 600 g Broccoli, geputzt, gewaschen, in Röschen
- (800 g – 900g einkaufen)
- 30 g Mandeln in Blättchen
- 1 El Butter
- Für die Sc. Choron:
- 3 Eigelbe (nach Größe)
- 200 g geklärte Butter,
- 1 kleine Schalotte, fein gewürfelt
- 4 EL Wasser
- 4 EL Estragon Essig
- 6 Pfefferkörner, gestoßen
- ½ Messerspitze Chilipulver
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 30 g Tomatenmark (Geht auch mit einem guten Ketchup)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Reduktion für die Sc. Choron:

Schritt3

Die gehackte Schalotte, den Essig, Wasser, Pfefferkörner, Estragon und Chilipulver in einen Topf 1 - 2 min. reduzieren; die Reduktion durch ein Sieb passieren.

Schritt4

Die Butter in einem Topf erhitzen, klären. (Gern lasse ich sie leicht "nussig" bräunen)

Schritt5

Die Sc. Choron:

Schritt6

Die Reduktion mit den Eigelben auf einem heißen Wasserbad "cremig aufschlagen".

Schritt7

Die Eigelbe gut "ausgaren", damit sie Ihre optimale Bindefähigkeit entwickeln können. Ständig mit den Schneebesen rühren, aufschlagen, sonst wird das Eigelb "flockig".

Schritt8

Anfangs, die abgesetzte, geklärte Butter tropfenweise dazu geben, später in einem feinen Strahl, voluminös aufschlagen.

Schritt9

Immer etwas kaltes Wasser zur Hand haben, damit, wenn die Choron glänzt, besteht die Gefahr des Gerinnens.

Schritt10

(Dann 1 - 2 El kaltes Wasser nur an einer Seite dazu geben, wieder Bindung hinein rühren und nach und nach den geronnen Teil wieder "einfangen")

Schritt11

Mit dem Tomatenmark verfeinern, mit Salz und Pfeffer würzen, nachschmecken, lauwarm zu Tisch geben.

Schritt12

Der Broccoli in Mandelbutter:

Schritt13

Die vorbereiteten Broccoliröschen in kochendem Salzwasser „bissfest“ kochen und auf einem Küchensieb abgießen, etwas abkühlen lassen.

Schritt14

Die Butter „nussig“ mit den Mandel Blättchen bräunen und die Röschen anschwenken.

Schritt15

Die Schnitzel sanft zwischen Klarsichtfolie klopfen, salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden, etwas abklopfen.

Schritt16

Zunächst in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, wenden.

Schritt17

Die Butter dazu geben und am Herdrand rosa, saftig zu Ende braten.

Schritt18

Anrichtevorschlag:

Schritt19

Die Schnitzel mit dem Mandelbroccoli und der Sc. Choron anrichten; dazu schmecken Kartoffelpuffer, Macaire – oder Birnenkartoffeln.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** kalb, naturbelassen, Schnitzel, sherry

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)731
- Fett (g)60
- KH (g)7
- Eiweiss (g)42
- Ballast (g)6

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsschnitzel-mit-sherry-choron-broccoli-in-mandelbutter/