



# 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 anschwemmen.

#### **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/>