

Kalbsschnitzelchen aus der Normandie mit Calvadosrahm und Fleurons

- **Küche:** Französisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

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

Edel - leicht - einfach, überraschend schnell gemacht, "herrlich französisch"

Zutaten

- 8 dünne Kalbsschnitzel, à 70 g
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 150 g frische Champignons, geputzt, gesäubert, in Scheiben
- 1 kleiner, säuerlicher Apfel, geschält, entkernt, in kleinen Würfeln
- 1 El Pflanzenöl
- 1 El Butter
- 50 ml trockener Weißwein
- 2 Cl Calvados
- 50 ml flüssige Sahne
- 125 ml Creme fraiche
- Etwas Zitronenabrieb
- 8 Blätterteig Halbmonde, Fleurons von ihrem Bäcker
- Salz, Pfeffer, etwas Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schnitzelchen waschen, wieder trocken tupfen: salzen, pfeffern und leicht in Mehl wenden.

Schritt2

Kurz in heißem Pflanzenöl von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Die Butter dazu geben, wenden, rosa, saftig halten, zunächst aus der Pfanne nehmen.

Schritt3

In den Bratensatz die Champignons anbraten, dann die Zwiebeln zufügen, kurz mit braten.

Schritt4

Mit Rosenpaprika bestäuben und mit dem Weißwein ablöschen, fast völlig reduzieren lassen.

Schritt5

Die Sahne und Creme fraiche zufügen, schön cremig auf die benötigte Menge einkochen.

Schritt6

Die Apfelwürfel, Calvados und den Zitronenabrieb zufügen, pikant nachschmecken, dann die Schnitzelchen wieder zur Sauce geben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

2 Schnitzelchen auf vorgewärmten Tellern anrichten, die Pilze und die Sauce gleichmäßig verteilen mit jeweils 2 Fleurons garniert zu Tisch geben.

Schritt9

Dazu passt z. B.: Feines Frühlingsgemüse wie: Spargel, Zuckerschoten, junge Möhrchen, Rübchen, oder auch ein frischer Salat, sowie Spätzle, Tagliatelle oder auch ein Schnittlauch - Kartoffelstampf.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** aus der normandie, aus der pfanne, calvados, champignons, fleurons, frühlingshaft

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbsschnitzelchen-aus-der-normandie-mit-calvadosrahm-und-fleurons/>