

# Scaloppine al Limone „Bella Susanna“

4-Personen

---

## Zutaten:

600 - gr Kalbsschnitzel  
1 - EL Olivenoel  
etwas - Salz  
etwas - Zitronenpfeffer

## Zutaten Sauce:

1 - Schalotte  
1 - Zitrone  
½ - EL Butter  
1 - dl Weisswein  
1 - dl Kalbsfond oder Bratensauce  
2 ½ - dl Halbrahm  
etwas - Salz  
etwas - Zitronenpfeffer

## Zubereitung:

Den Ofen auf 80-Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.

In einer Bratpfanne das Olivenoel erhitzen. Das Fleisch mit Salz und Zitronenpfeffer würzen, dann im heissen Olivenoel kurz anbraten.

Auf die vorgewärmte Platte geben und im 80-Grad heissen Ofen kurz nachziehen lassen.

Inzwischen für die Sauce die Schalotte schälen und fein hacken. Die Zitronenschale mit einem Sparschäler dünn ablösen, dann die Schale in feinste Streifen schneiden. Die Zitrone auspressen.

In der Bratpfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Dann die Zitronenstreifen beifügen und nur kurz mitdünsten.

Mit Weisswein und Zitronensaft ablöschen; die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen.

Kalbsfond oder Bratensauce sowie Halbrahm beifügen. Die Sauce nochmals leicht einkochen lassen.

Mit Salz und Zitronenpfeffer abschmecken.

Die Kalbsschnitzel auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der Sauce beträufeln.

Als Beilage passen feine Nudeln und in Olivenoel gebratenes Gemüse.