

Zitronenschnitzel

Für Kalte Platten, Sommermenü

Für 12 Portionen:

Für die Soße

8 EL Weißweinessig,

2 EL Zitronensaft ,

12 EL Distel- oder Sonnenblumenkernöl

Salz,

getrockneter grüner Pfeffer frisch gemahlen
(ersatzweise schwarzer Pfeffer),

2 EL gehackte Petersilie,

1 Handvoll Kerbel

(etwas zum Anrichten aufheben),

1 Bund Zitronenmelisse

(etwas zum Anrichten aufheben),

ca.. 1/4l Öl zum Anbraten,

1 Zitrone halbiert und

in dünne Scheiben geschnitten

für die Garnierung,

Für die Schnitzel

ca... 1/4l Öl zum Anbraten,

750 g Kalbssteak bzw.. 12 Kalbsschnitzel

- oder 750g Rinderfilet in Schnitzelchen schneiden.



Zubereitung :

Für dieses Rezept kalte Zitronenschnitzel aus Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, den gewaschenen, gut abgetropften und fein gehackten Kräutern und zuletzt 12 EL Distel od. .Sonnenblumen Öl eine Sauce zubereiten (mit dem Schneebesen schaumig schlagen).

Das Fleisch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischscheiben darin Portionsweise bei starker Hitze rasch anbraten. Die angebratenen Fleischscheiben mit dem Bratensaft in die Sauce geben und darin erkalten und gut durchziehen lassen (am besten über Nacht im Keller).

Die kalten Zitronenschnitzel, in der Sauce mit Zitronenspalten garniert servieren.