



Kalbs-Paillard tricolore

Dieses Gericht ist sehr einfach und in kurzer Zeit zubereitet.

Die Farben dieses Gerichtes lassen einem Ferien, Sonne und la bella Italia erahnen.

Aus diesem Grund habe ich den Name tricolore ausgewählt - wie die Farben der italienischen Flagge. Es zieht mich halt immer wieder Richtung Süden. Wenn nicht im Land selber, dann wenigstens mit dem einen oder anderen Gericht.

Zutaten für 2 Personen

2 – 3 Kalbschnitzel – am besten holt ihr sie beim Metzger und lässt sie ganz dünn klopfen

1 handvoll Rucola

10 – 12 Cocktailtomaten

1 Esslöffel Basilikum-Pesto

Parmesan-Späne

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Olivenöl nach Bedarf

Balsamico-Creme – optional

Zubereitung

Wie oben beschrieben, empfehle ich euch, das Fleisch direkt beim eurem Metzger des Vertrauens zu holen. Da könnt ihr im Mitteilen, was ihr gerne zubereiten möchtet und was er euch empfehlen würde. Bis jetzt habe ich nur gute Erfahrung damit gemacht.

Das Fleisch mindestens 30 Minuten vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen.

Bevor ich das Fleisch anbrate/grilliere bereite ich zuerst alles andere vor. Das Fleisch wird ganz kurz vor dem Servieren angebraten und angerichtet.

Rucola unter fliessendem Wasser waschen und gut abtropfen.

Tomaten ebenfalls waschen. Halbieren und in eine kleine Schüssel geben. Mit wenig Salz würzen und etwas Olivenöl darüber träufeln. Basilikum-Pesto dazu geben und mit einem Löffel vorsichtig vermischen.

Parmesan mit Hilfe eines Sparschäler zu Späne hobeln.

Grillpfanne sehr gut erhitzen. Natürlich lassen sich diese Schnitzel sehr gut auch auf einem Grill zubereiten. Bei mir musste die Grillpfanne herhalten.

Da das Fleisch sehr dünn ausgeklopft wurde, benötigt es nur kurze Zeit in der Bratpfanne. Achtet darauf, dass die Grillpfanne wirklich heiss ist. Fleisch auf beiden Seiten gesamthaft 1 – 1 1/2 Minuten anbraten. Damit das Fleisch innen zart rosa bleibt, wird es nur kurz angebraten.

Das gebratene Fleisch auf den vorbereiteten Teller geben. Rucolablätter, Cocktailtomaten und Parmesanspäne in dieser Reihenfolge darüber verteilen. Mit etwas Balsamico-Creme ausdekorieren und sofort servieren.

