

Kalbsschnitzelchen mit Petersilien-Sauce

50 ml Geflügel-Fond

100 g Petersilie

75 ml Creme légère

12,5 g Schalotten, in dünnen Ringen

Weißwein

7,5 g Pulver für Sauce à la Hollandaise

Creme légère mit 15 ml Geflügel-Fond, Weißwein und Schalotten mischen, Petersilie unterrühren. Auf dem Stövchen erwärmen.

Sauce à la Hollandaise mit je 35 ml Wasser und Fond verrühren, aufkochen.

Sauce zur Petersilie geben. 2 Min. sanft köcheln lassen, dabei umrühren.

Alles pürieren.

Für die Kalbsschnitzel 3 Knoblauchzehen in Scheiben schneiden, in Olivenöl und schwarzem Pfeffer kurz marinieren. Pfanne auf höchster Stufe anheizen. Mischung während der Anheiz-Zeit in der Pfanne rösten, herausnehmen und bei Seite stellen.

350 g dünne Kalbsschnitzel in die Pfanne legen. 1 Min. scharf anbraten, wenden, Platte auf mittlere Hitze (Stufe 5) herunterschalten, 1 Min. weiterbraten. Dann bei ganz milder Hitze (Stufe 2) noch 6 Min. garen.

Kalbsschnitzel auf der Sauce anrichten und mit dem Knoblauch bestreuen.