

Kalbsschnitzel mit Spargel und Orangen - Sauce und Mais - Puffer.

Zutaten für 4 Personen:

1 Kg (ca. 20 Stücke) Spargel
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Tel. Zucker
100 g Butter
8 dünne Kalbsschnitzel (je 80 g)
2 El. Öl
1/8 L. Weißwein
Saft von 2 Orangen evt. abgeriebene Orangenschale
2 cl Grand Marnier

Zubereitung:

Spargel schälen, mit Salz, Zucker und 20 g Butter im Wasser 15 - 20 Min. biss fest kochen.
Schnitzel salzen, pfeffern in 20 g Butter und Öl von beiden Seiten kurz anbraten.
Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Das Bratfett abgießen und mit dem Wein aufgießen,
etwas einkochen lassen. Die Hälfte der Orangenschale, den Orangensaft
so wie den Likör zufügen und um die Hälfte einkochen. Von der Kochstelle nehmen.
Restliche, gut gekühlte Butter in Flöckchen mit einem Schneebesen unter die Sauce
rühren, mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
2 Schnitzel auf einen vorgewärmten Teller legen, den abgetropften Spargel fächerartig darauf
anordnen, mit etwas Sauce begießen.
Das Ganze mit der restlichen, groß geraffelten Orangenschale bestreuen.

Für die Mais - Puffer:

1 D. Mais (200 g) 1 Ei., Salz, Pfeffer, 1 El. Mehl.

Zubereitung:

Alles miteinander mischen, dann in heißem Fett kleine Puffer abbacken.

Gutes Gelingen und guten Appetit