

Tim Mälzer – Neue Heimat
 ESSEN & TRINKEN *live*MAGAZIN – Januar – Februar 2019
 Rezept: Tim Mälzer/Foto: © Matthias Haupt

Kalbsschnitzel mit Haselnussbutter

Zutaten für 2 Personen

1 Radicchio Trevisano, Salz, 2 EL Balsamessig,
 2 dünne Kalbsschnitzel (à ca. 150 g), 2 TL grober
 Senf, Pfeffer, 4 EL Mehl, 4 EL Olivenöl, 10
 Salbeiblätter, 3 EL Butter, 4 EL Haselnuss-Grieß
 (geröstete, gehackte Haselnüsse), Meersalzflocken



Zubereitung:

Radicchio längs in Spalten schneiden und mit 1/2 TL Salz in einen Gefrierbeutel geben. Den Salat im Beutel mit den Händen leicht quetschen. Essig zugeben und 20 Minuten ziehen lassen. Fleisch jeweils quer in drei Teile schneiden und zwischen Klarsichtfolie oder in einem Gefrierbeutel flachklopfen. Jedes Schnitzel auf einer Seite mit 1/2 TL Senf bestreichen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Salat aus dem Beutel nehmen und auf Tellern anrichten. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin ca. 2 Minuten auf jeder Seite goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und zum Salat auf die Teller geben. Salbeiblätter und Butter in die heiße Pfanne geben und aufschäumen lassen. Haselnussgrieß zugeben und 1 Minute mitbraten. Mit Pfeffer würzen und sofort über den Schnitzeln verteilen. Mit Meersalzflocken würzen und servieren.