

Neue Heimat – Kostprobe aus dem Tim Mälzer Buch

Kalbsschnitzel mit Haselnussbutter

Eine kleine, leckere Kostprobe aus dem schön gestalteten Kochbuch „Neue Heimat“ von Tim Mälzer

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 Haselnussgrieß (geröstete, gehackte Haselnüsse)
- Meersalzflocken

1. 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.

2. Fleisch jeweils quer in drei Teile schneiden und zwischen Klarsichtfolie oder in einem Gefrierbeutel flach klopfen. Jedes Schnitzel auf einer Seite mit 1/2 TL Senf bestreichen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden.

3. Salat aus dem Beutel nehmen und auf Tellern anrichten.

4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin ca. zwei Minuten auf jeder Seite goldbraun braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und zum Salat auf die Teller geben.

5. Salbeiblätter und Butter in die heiße Pfanne geben und aufschäumen lassen. Haselnussgrieß zugeben und eine Minute mitbraten. Mit Pfeffer würzen und sofort über den Schnitzeln verteilen. Mit Meersalzflocken würzen und servieren.



Foto: Matthias Haupt



In dem Kochbuch „Neue Heimat“ von Tim Mälzer stehen nicht nur altbekannte deutsche Gerichte im Mittelpunkt, auch Internationales ist hier zu finden – schließlich sind Pasta, Burger oder Döner bei uns längst heimisch geworden. Ein schön gestaltetes Buch mit 100 Rezepten aus der alten und neuen Heimatküche. Mosaik Verlag, ISBN 978-3-442-39338-1, 20 Euro.