

annemarie wildeisen's

# KOCHEN

Jeden Tag geniessen.

Weitere Rezepte finden Sie unter  
[www.wildeisen.ch](http://www.wildeisen.ch)

## Kalbsschnitzel an Tomaten-Beurre-Blanc



### Für 4 Personen

250 g Cherrytomaten  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 Teelöffel Zucker  
Olivenöl zum Beträufeln  
1 Schalotte  
8–12 Kalbsplätzchen, je nach Grösse  
1 Esslöffel Bratbutter  
1 Esslöffel Tomatenpüree  
½ dl Noilly Prat  
1 dl Gemüsebouillon  
1½ dl Doppelrahm  
1 Prise Cayennepfeffer  
50 g Butter  
nach Belieben einige Basilikumblättchen  
zum Garnieren

**1** Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.

**2** Die Cherrytomaten halbieren, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech oder in eine Gratinform legen. Mit Salz, Pfeffer sowie Zucker würzen, dann mit Olivenöl beträufeln. Im 130 Grad heissen Ofen in der Mitte 45–60 Minuten rösten, bis die Tomaten schrumpelig sind. Das Tomatenrösten kann 1 Tag im Voraus erledigt werden; nach dem Abkühlen mit Klarsichtfolie bedeckt bei Zimmertemperatur aufbewahren.

**3** Vor der Zubereitung der Kalbsschnitzel den Backofen auf 80 Grad vorheizen oder – falls die Tomaten kurz zuvor zubereitet wurden die Hitze auf diese Temperatur absinken lassen. Eine Platte mitwärmen.

**4** Die Schalotte schälen und fein hacken.

**5** Die Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Bratbutter rauchheiss erhitzen und die Kalbsschnitzel je nach Grösse eventuell in 2 Portionen auf der ersten Seite 1 ½ Minuten, auf der zweiten Seite nur noch gerade knapp ½ Minute anbraten.

**6** Sofort auf die vorgewärmte Platte geben und im 80 Grad heissen Ofen etwa 30 Minuten nachgaren lassen.

**7** Im Bratensatz die Schalotte andünsten. Dann das Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten, bis es gut riecht. Mit dem Noilly Prat und der Bouillon ablöschen und auf grossem Feuer gut zur Hälfte einkochen lassen. Dann den Doppelrahm beifügen und die Sauce noch so lange kochen lassen, bis sie leicht bindet. Beiseitestellen.

**8** Unmittelbar vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen lassen und wenn nötig pikant mit Salz und Cayennepfeffer nachwürzen. Dann die Butter beifügen und die Sauce mit dem Stabmixer kurz aufschäumen lassen. Die Sauce über die Kalbsschnitzel geben und alles mit den gerösteten Cherrytomaten sowie nach Belieben etwas Basilikum garnieren.

Pro Portion 35 g Eiweiss,  
33 g Fett, 6 g Kohlenhydrate;  
480 kKalorien oder 2007 kJoule

**B.Siegenthaler AG**, Lagerhausweg 30, CH-3018 Bern  
Telefon 031 997 13 13 oder Telefax 031 997 13 19  
[www.siegenthaler-kuechen.ch](http://www.siegenthaler-kuechen.ch)

**Siegenthaler AG**

Küchen und Haushaltgeräte