

Das Kalbsbutterschnitzel ist ja weder aus Butter noch ein Schnitzel, sondern die Nobelversion des deftigeren Fleischlaberls. Denn Basis dieses Wiener Traditionsgerichtes sind hochwertiges, fein faschierendes Kalbfleisch mit wenig Bindegewebe und ein kräftiger Schuss Obers. Dafür ist beim Butterschnitzel eine Sauce unverzichtbar, die aus dem – mit Fond abgelöschten – Bratrückstand mit kalter Butter in der Pfanne montiert wird.



Kalbsbutterschnitzel mit Blau

Zutaten für 4 Portionen:

600 g mageres Kalbfleisch von der Schulter vom AMA-Gütesiegel
Kalb rosé Austria
1 Semmel
1/4 l Milch
1 Ei
ca. 60 ml Obers
1 TL Salz
Muskatnuss
weißer Pfeffer
1 Zitrone
Semmelbrösel
3 EL Butterschmalz
30 g kalte Butter
100 ml Kalbsfond

Zubereitung:

Die Semmel in der Milch einlegen, bis sie vollgesogen ist. Danach gut ausdrücken und mit dem Kalbfleisch fein faschieren. Das Ei, Obers, Salz, etwas geriebene Muskatnuss, weißen Pfeffer und frisch geriebene Zitronenschale dazugeben und die Masse gut vermischen, dann abschmecken.

Um die richtige Konsistenz für formbare Laibchen zu bekommen, werden so lange kleine Mengen Semmelbrösel eingearbeitet, bis die Masse dafür fest genug ist. Dann mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen, wobei sich die Masse weiter verfestigt.

Dann flache, ovale Laibchen formen und im Butterschmalz bei mittlerer Hitze herausbraten, dann herausnehmen und warmstellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Kalbsfond ablöschen und mit kalten Butterstücken montieren. Die Butterschnitzel wieder hineinsetzen und noch etwas ziehen lassen.

Zu diesen Edel-Laberln passt natürlich immer Erdäpfelpürree – das in unserem Fall mit einer Handvoll pürrierter Tiefkühl-Heidelbeeren eine sehr attraktive Farbe und eine fruchtige Note erhalten hat.

