

Kalveschnitzel (wienerschnitzel) med sauce og garniture

til 4 personer

4 stk kalveschnitzel af kalvefilet á ca 125 gr
1 dl hvedemel
salt og peber
2 æg
2-3 dl rasp, gerne Panko rasp
50-100 g smør og olie (til stegning)
300 g grønne bønner (haricots verts)
300 g edamamebønner

Smagsgivende pynt:

4 tykke skiver citron uden sten
12 stk ansjosfileter italienske (ikke benfri sild fra Nordsøen)
4 tsk kapers
4 tsk friskrevet peberrod

Schnitzlerne bankes ud til ca 8 mm i tykkelse, hvis din slagter ikke allerede har gjort det, vendes i mel, sammenpisket æg og endelig rasp. Lad schnitzlerne ligge lidt inden de steges, så hænger paneeringen bedre fast.

I mellemtiden laves den smagsgivende pynt klar. Læg ansjosfileterne langs kanten af citronskiverne, kom en skefuld kapers i midten og top med revet peberrod.

Steg schnitzlerne i en blanding af smør og olie, til de er gyldne og sprøde. Cirka fire minutter på hver side.

Smelt ca 50 gr smør i en kasserolle og kom de frosne edamamebønner og haricots verts i. Smørsauteres i ca 5 til 8 min. under forsigtig omrøring.

Læg den smagsgivende pynt på hver schnitzel og server med de smørsauterede grønsager og saucen.

Note:

Schnitzlerne kan laves af alle former for kød, som du kan banke fladt og størrelsen bestemmer du selv.
Det traditionelle tilbehør er normalt brase- eller ovnstegte kartofler med grønne ærter og brunet smørsauce.

Saucen til kalvesnitzel (mest for blærerøve)

Hvis du har lidt hjemmelavet kalve- eller hønsebouillon på lager, så lav en brun sovs efter denne opskrift:

Tag 1 løg og 1 lille gulerod og snit dem fint, og sauter dem i smør i en kasserolle ved middel varme i 5 minutter.

Tilføj 1 laurbærblad, 1/2 tsk tørret timian, 1 tsk tomatpure, 3 tsk hvedemel og 1 tsk rørsukker. Skru op for varmen, og steg videre et par minutter under omrøring, indtil det dufter karamelliseret, men ikke brændt. Hæld 2 tsk sherryvineddike i og en halv liter af din bouillon, bring det i kog, tilsæt 1 dl piskefløde og kog op igen, skru derefter ned og lad det simre stille i 10 - 15 minutter.

Sigt væsken over i en ny kasserolle, og kog den ind til det halve, og giv den et godt skvæt engelsk sauce for farvens skyld.
Smag til med salt og peber.



Kalveschnitzel med sauce og garniture



Den traditionelle "smagsgivende pynt" består af en skive citron, ansjosfileter, kapers og revet peberrod