

# Kalbsschnitzel mit Estragonsoße

Mit fein-nussiger Note.

**Beeindruckt Eure Gäste bei eurem nächsten Treffen mit diesem geschmackvollen und unerwarteten Gericht. Diese Hauptspeise ähnelt der italienischen Scaloppine und setzt ebenso auf dünnes Kalbsschnitzel Das besondere Aroma bekommt Euer Schnitzel in diesem rezept durch den Wermut. Wer möchte kann zusätzlich noch ein paar Kapern verwenden.**

## Zutaten

- 1 Schalotte
- ½ Bund Estragon
- 4 Kalbsschnitzel á 150 g
- 3 EL Butter
- 1 EL Öl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 100 ml trockener Wermut (oder Fleischbrühe mit einem Spritzer Zitronensaft)
- 50 ml Fleischbrühe

## Zubereitung

- Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Den Estragon abspülen und trocken schütteln. Einen Zweig beiseitelegen. Restlichen Estragon von den Stielen zupfen.
- Das Fleisch trocken tupfen und in 1 EL heißer Butter und dem Öl von jeder Seite etwa 2 Minuten braten. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und warm halten.
- Die Schalotte im Bratfett glasig dünsten und Wermut und Brühe zugießen. Den Estragonzweig zugeben und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Estragon entfernen.
- Restliche kalte Butterwürfel in die Soße geben und mit einem Schneebesen unterschlagen (nicht mehr kochen!). Den restlichen Estragon zufügen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Kalbsschnitzel auf eine vorgewärmte Platte geben und mit der Estragonsoße überziehen. Mit Salat und Baguette servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/kalbsschnitzel-estragonsosse/>