

Kalbskotelett mit pikanter Orangensauce

Rezept für 7 Personen

Zutaten:

Kotelettes

7	Kalbskotelettes (ca. 250 g)
8 EL	Mehl
2	Eier
5 EL	Rahm
200 g	Paniermehl
10 EL	Bratbutter
	Salz
	Pfeffer

pikante Orangensauce

2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Bratbutter
4	Bio-Orangen
2	rote Peperoncini
100 g	Lauch
2	mehlig kochende Kartoffeln (ca. 100g)
4 EL	roter Portwein/Rotwein oder Orangensaft
140 g	Zucker
	Salz



Zubereitung:

Kotelettes

Die Kotelettes kalt abspülen, mit Haushaltspapier trocknen und bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten stehen lassen. Anschliessend die Kotelettes würzen. Die Eier verquirlen und das Fleisch zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden. Portionenweise bei mittlerer Hitze in der Bratbutter beidseitig je 5.6 Minuten hellbraun braten.

Orangensauce

Die Zwiebeln fein hacken, die Knoblauchzehen pressen, die Orangen schälen, klein würfeln. Die Peperoncini entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Lauch putzen, fein schneiden und die Kartoffeln klein würfeln. Erst die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter andämpfen und anschliessend die restlichen Zutaten beifügen. Unter gelegentlichem Rühren 15 – 20 Minuten zu einer dickflüssigen Sauce einkochen.

Die Kotelettes abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller geben und mit der Orangensauce servieren.

Tips:

Orangenzesten (haucdünne Streifen aus der äusseren Schale) und Peperoncini zum Garnieren.