



Orangen-Piccata

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

Panade:

1-2 EL Mehl

1 Ei

1 EL Rahm

40 g Sbrinz AOP, gerieben

½ Orange, abgeriebene Schale

1 EL Saft

Bratbutter oder Bratcrème

½ Orange, in Spalten geschnitten

4 - 6 kleine dünne Kalbsplätzli, ca. 200 g Salz

Pfeffer aus der Mühle



Und so wird's gemacht

Plätzli würzen.

Panade: Mehl in einen Teller geben. Eier, Rahm, Sbrinz, Orangenschale, -saft und Pfeffer in einem tiefen Teller verrühren.

Plätzli im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Plätzli in der Panade wenden. Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der heissen Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten, kurz warm stellen.

Orangenspalten 1-2 Minuten braten, mit Pfeffer würzen und mit den Piccata auf vorgewärmte Teller geben.

Dazu passt Reis oder Safranrisotto.

Nach Belieben Orangen durch Zitronen ersetzen.



Meine Notizen