

# Kalbskotelett alla milanese mit Bohnensalat

Kalbskotelett:

2 Kalbskoteletts à 400 g ohne Fettrand

100 g Mehl

4 Eier

100 g Paniermehl

100 g Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Die Kalbskoteletts salzen und pfeffern. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und aufmixen. Die Koteletts zuerst mehlieren, dann durch die Eier ziehen und am Schluss in Paniermehl wenden. Danach noch einmal durch die Eier ziehen und in Paniermehl wenden.

Die Butter klären, d.h. in einem Topf erwärmen, bis sich die Molke vom Fett trennt. Das reine Fett abschöpfen und in einer Pfanne erhitzen.

Die Koteletts nacheinander in der Butter goldgelb braten, dabei immer wieder mit Butter übergießen. Die Koteletts auf ein Gitter geben und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10-15 Minuten fertig garen.

Bohnensalat:

100 g Keniabohnen

100 g Saubohnenkerne

100 g Zuckerschoten

100 g Gradoli (kleine, weiße Bohnen), vorgekocht

4 Tomaten ,gehäutet und entkernt

1 Schalotte, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gewürfelt

50 ml bestes Olivenöl

2 EL Sherryessig

4 Zweige Bohnenkraut, fein geschnitten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Die Keniabohnen und Zuckerschoten putzen.

Alle Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser „al dente“ blanchieren. In gesalzenem Eiswasser abschrecken.

Die Schalotten- und Knoblauchwürfel mit 1 TL Olivenöl glasig anschwitzen. Alle Bohnen in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und abschmecken. Das Bohnenkraut erst kurz vor dem Servieren unterheben.

Das Kalbskotelett zum Servieren vom Knochen lösen und in Scheiben aufschneiden. Den Bohnensalat dazu servieren.