Markgräfler Kalbskoteletts

Wir brauchen für 4 Personen oder zwei starke Esser:

2 große Kalbskoteletts (à 400 g; ohne Fettrand)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
4 -5 Eier
ca. 100 g Mehl
ca. 100 g Paniermehl (aus trockenem Weißbrot/Brötchen/Baguette selbst gemacht oder gekauft)
ca. 100 g Butterschmalz oder geklärte Butter

Die Kalbskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. Eine „Panierstation“ aufbauen: 3 Schalen oder tiefe Teller (die Koteletts müssen am besten hineinpassen) nebeneinander stellen, in einem die Eier aufschlagen, wer mag, kann die Eier noch ein wenig würzen, in die anderen jeweils das Paniermehl und das Mehl geben. Die Koteletts zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eier ziehen und zum Schluss im Paniermehl wenden. Das ganze wiederholen: also noch einmal durch die Eier ziehen und im Paniermehl wenden, nochmals durchs Mehl ist nicht nötig.

Den Backofen auf 180°C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Das Ofengitter auf die mittlere Schiene und darunter ein Abtropfblech schieben.

Die geklärte Butter oder das Butterschmalz in einer ausreichend großen (am besten beschichteten) Pfanne erhitzen. Die Koteletts nacheinander auf beiden Seiten goldbraun braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett übergießen. Die Koteletts auf das Ofengitter legen und im Ofen 10 bis 15 Minuten fertig garen, ggf. die Hitze reduzieren. Die Kalbskoteletts vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden, auf vorgewärmten Tellern anrichten. Bei zwei Personen kann man sich das „Scheibenschneiden“ schenken und jeder bekommt eins auf den Teller.

Dazu passen Nudeln aller Art (im Bratfett schwenken und etwas Parmesan dazu), Polenta oder auch ein Risotto - hier sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

mattkeag

wünscht guten Appetit!