

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. Juli 2021 ▪  
Tagesmotto „Bella Italia“ mit Cornelia Poletto



Ulrike Röwekamp

**Kalbsschnitzel auf italienische Art mit Basmati**

Zutaten für zwei Personen

**Für das Geschnitzelte:**

300 g Kalbsschnitzel  
100 g rote, krause Tomaten  
100 g grüne, krause Tomaten  
½ Dose Artischockenherzen, 425 ml  
150 g Staudensellerie  
½ Knoblauchzehe  
½ Zitrone  
25 g entsteinte Kalamata-Oliven  
50 ml trockener Weißwein  
100 ml Rinderfond  
2 Stiele Salbei  
1,5 Stiele Basilikum  
2 EL Olivenöl, zum Anbraten  
Grobes Meersalz  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Tomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Sellerie putzen, vom Strunk befreien und in schräge Scheiben schneiden. Oliven abtropfen lassen. Artischocken abtropfen lassen und halbieren. Salbeiblätter abzupfen. Zitrone waschen, trockentupfen und mit einem Sparschäler einen Streifen der Zitronenschale abschälen. Den Streifen in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Schnitzel in 4-5 cm lange Streifen schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise unter Wenden 3-4 Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen. Sellerie, Artischocken, Knoblauch, Salbei und Zitronenstücke im heißen Bratenfett anbraten. Mit Wein und Fond ablöschen. Aufkochen lassen. Oliven und Tomaten dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Im Anschluss das Fleisch untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen streifen und zum Geschnitzelten dazugeben.

**Für den Reis:**

200 g Basmatireis  
Salz, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.  
Reis darin nach Packungsanleitung gar kochen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.