

Vielen Deutschen gilt die Zitronen nur als sauer. Das liegt am Angebot dieser Frucht in deutschen Supermärkten. Wer sich seine Zitronen beim Obst-Gemüsehändler oder auf dem Markt besorgt, wird dort Sorten finden, die so reich an Aromen sind, dass das Saure nur Nebensache bleibt. Das gilt vor allem für italienische Zitronen – zum Beispiel Bioware aus Sizilien oder Kalabrien. Wenn man nicht bloß sauren Saft haben will, MUSS man Bio-Zitronen kaufen, weil dann auch die Schale bedenkenlos verwendet werden kann. Für alle Gerichte „al limone“ eignen sich nur solche Früchte. Scaloppine, also dünne Kalbsschnitzel, sind eine klassische Secondo Piatto der italienischen Menüfolge. Die beginnt bekanntlich mit den Antipasti und geht weiter mit der Primo Piatto, die vorwiegend aus Pasta besteht. Also ist der „zweite Teller“ praktisch Part II of the Hauptgericht. Hierzulande wird man üblicherweise nur einen Salat vorweg haben und später einen Nachtisch – entsprechend sind die Mengen im folgenden Rezept bemessen.

Wie bei allen italienischen Klassikern gibt es ungezählte Variationen des Rezepts. Die folgende basiert auf mariniertem Kalbfleisch. Da entsteht allerdings nicht so viel Soße, als wenn man diese separat herstellt. Dafür hat das Fleisch einfach mehr Aroma.

Die Zutaten (für zwei Hauptportionen):

ca. 500 g sehr dünne Kalbsschnitzel
2 große oder 3 mittlere Zitronen
ein kleines Glas frischen Weißwein
Mehl, Salz, Pfeffer, Zucker, Butter

Die Zubereitung:

Die Schnitzel müssen sehr dünn sein, weil sie wirklich nur ultrakurz gebraten werden. Also kannst du die gekauften Scheiben gern (zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Fleischhammer oder einem kleinen Pott) noch flacher klopfen. Bei zwei großen Zitronen gehst du so vor: Wasch eine davon heiß ab und ziehe die Schale dünn mit dem Sparschäler ab. Wasch auch die andere ab und schneide aus der anderen fünf, sechs dünne Scheiben. Press den Saft aus der geschälten und den Resten der anderen Zitrone. Am Ende sollten sieben bis zehn Esslöffel frischer Zitronensaft entstehen. Hast du zu wenig Saft, musst du halt noch eine Zitronen entsaften. Schneide die Zitronenschale in sehr schmale, kurze Streifen. Leg die Schnitzel in eine flache Schüssel – und zwar Lage für Lage. Jede Lage wird leicht gesalzen und

gepfeffert und mit ein, zwei Löffeln Saft überzogen. Der Rest Saft kommt zum Schluss drauf. Deck die Schüssel mit Folie ab und lass das Ganze im Kühlschrank gut eine Stunde ziehen.

Heiz den Ofen auf 60° vor und hol die Schnitzel aus dem Kühlschrank. Lass die Schüssel eine gute halbe Stunde stehen, damit das Fleisch etwa Zimmertemperatur kriegt. Gib ein wenig Mehl auf einen Teller. Hol die Schnitzel aus der Marinade und trockne sie sorgfältig ab. Erhitze gutes Olivenöl in einer Pfanne – allerdings nicht zu heiß; eher Stufe 6 als 7 oder 8 am E-Herd. Wende jedes Schnitzel in Mehl und gib es ins heiße Öl. Die flachen Stücke brauchen pro Seite kaum mehr als 30 Sekunden. Sie sollten Farbe nehmen, aber elastisch bleiben. Die fertigen Schnitzel gibst du auf eine Platte im Backofen.

Gieße die Marinade in einen Topf und gib den Weißwein dazu. Lass die Soße stark einkochen. Dreh die Flamme runter und schmecke mit Zucker (am besten Rohrohrzucker), Salz und frisch gemahlenem, schwarzen Pfeffer ab. Zum Schluss ziehst du mindestens einen Esslöffel kalte Butter unter, damit die Soße abbindet und glänzt. Danach nochmal abschmecken. Dann holst du die Schnitzel aus dem Ofen und überziehst sie mit der Soße.

Die Anrichtung:

Fleisch- und Fischgänge werden in Italien üblicherweise mit der Soße auf einem eigenen Teller serviert, die Beilagen also separat. In den meisten Fällen wird gedünstetes Gemüse angeboten, aber auch gekochte Kartoffeln. Ein schöner frischer Tomatensalat mit ein paar sehr guten, schwarzen Oliven passt aber auch. Als Sättigungsbeilage passt dann geröstetes Ciabatta.