Im Grunde ist Marsala der Portwein Siziliens, denn auch dieser Süßwein wurde nach der Stadt benannt, von der aus er hauptsächlich nach England verschifft wurde. Im Gegensatz zum fettroten Gesöff aus Portugal hat ein guter **Marsala** etwas Leichtes, Feines an sich. Aber süß ist er schon auch. Deshalb wird er auch kaum je einfach so getrunken – bestenfalls zu den Dolci. Dafür bildet er die wesentliche Zutat in der gleichnamigen Sauce und vor allem in der berühmten Nachspeise namens **Zabaglione**. Ob es sich angesichts dieser Lage lohnt, eine Flasche vom sizilianischen Getränk auf Lager zu halten, hängt von den persönlichen Vorlieben ab. Oder ob man in Sachen Alkohol im Essen auf Stand sein will. Dann müssen in der Kochbar aber unbedingt noch folgende Flüssigkeiten stehen: Sherry, Port, Noilly Prat, Madeira und Brandy oder Cognac.

Wer sich beim Italiener mal von den Bereichen „Pasta“ und „Pizza“ im Menü lösen kann, landet gelegentlich bei „Carne“. Diese treffende Bezeichnung wird noch treffender, wenn man weiß, dass die Gerichte dieser Kategorie immer nur Fleisch plus Sauce sind. Das liegt am Aufbau eines klassischen italienischen Abendessens, bei dem den Antipasti (Vorspeise, also Salat, Suppe etc.) die Prima Piatti folgen, also der erste Hauptgang, der meistens ein Pasta-Gericht ist. Die Secondi Piatti (zweiter Hauptgang) bestehen dann vorwiegend aus Fleisch oder Fisch. Dazu wird dann ein bisschen Gemüse gereicht. Zum Schluss gibt's die Dolci und den Espresso. Carne-Gerichte gehören also zu den Secondi Piatti. Und eine überall beliebte Variante dieser Secondi Piatti sind kleine Kalbsschnitzel mit verschiedenen Saucen – u.a. der Marsala-Sauce.

Wer Scaloppine a la Marsala als Hauptgericht für den hiesigen Esser sollte natürlich entsprechende Mengen herstellen, also wie üblich 200 Gramm Fleisch pro Mund. Die Schnitzel sollten etwa so groß sein wie eine Handfläche und höchstens einen halben Zentimeter dick. Da sie vor dem Servieren warmgehalten werden müssen, empfiehlt es sich, den Backofen leicht anzuheizen und dort eine Platte bereitzustellen. Damit die Tunke ein wenig sämig wird, werden die Kalbsschnitzel vor dem Braten mehliert. Ich persönlich würze in einem Aufwasch mit und gebe in eine flache Schale vier, fünf Esslöffel Mehl (405), einen Teelöffel unscharfes Paprikapulver, einen knappen Teelöffel Salz und zehn, zwölf Umdrehungen aus der schwarzen Pfeffermühle. Das alles wird sorgfältig vermischt. Natürlich hast du die Schnitzel gewaschen, pariert und mit dem Fleischhammer auf die gewünschte Dicke gebracht.

Lass ein gutes Stück Butter zusammen mit einem Schuss Olivenöl in der Pfanne aufschäumen. Gib die Schnitzel nacheinander hinein; sie sollten nicht nur nicht übereinander liegen, sondern um sich herum ein wenig Freiraum. Denn gleich nach dem Einlegen schwenkst du die Pfanne so, dass heißes Fett gleich von oben über die Fleischscheiben läuft – das beschleunigt den Garvorgang. Die Zeit pro Schnitzel liegt bei kaum vier Minuten, also kannst du jedes Teil nach ca. zwei Minuten wenden. Sind sie gar, kommen sie ins Warme. Hast du alle Schnitzel fertig, drehst du die Temperatur unter der Pfanne ganz auf. Außerdem brauchst du einen Holzlöffel oder Schaber. Denn nun kochst du den Bratensatz mit einem großen Glas Marsala (ein bis zwei Weingläser!) los. Dabei musst du das Angebackene mit dem Löffel lösen. Lass die Flüssigkeit fast ganz einkochen. Dann gib noch ein halbes Glas Marsala hinein und dazu ein gutes Glas heißes Wasser. Jetzt sollte die Sauce nicht mehr kochen, sondern nur noch simmer. In die Flüssigkeit kommt nun ein wenig gekörnte Rinderbrühe oder – viel besser! – zwei, drei Esslöffel Kalbsfond. Zum Schluss montierst du ungefähr 125 Gramm eiskalte Butter hinein. Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer; ein Spritzer Zitronensaft kann nicht schaden. Die Schnitzel werden noch eine Weile in der Sauce in der Pfanne erhitzt bevor du sie servierst.

Hast du Salat als Beilage, reiche unbedingt Brot, am besten Ciabatte zum Auftunken der Sauce dazu. Gibt es Gemüse, sollten ein paar Salzkartoffelspalten nicht fehlen.