

Orangen-Piccata



Zutaten

für 2 Personen

Panade:

1-2 EL Mehl

1 Ei

1 EL Rahm

40 g Sbrinz AOP, gerieben

½ Orange, abgeriebene
Schale

1 EL Saft

Bratbutter oder Bratcrème

½ Orange, in Spalten
geschnitten

4 - 6 kleine dünne
Kalbsplätzli, ca. 200 g Salz

Pfeffer aus der Mühle

Und so wird's gemacht

Plätzli würzen.

Panade: Mehl in einen Teller geben. Eier, Rahm, Sbrinz, Orangenschale, -saft und Pfeffer in einem tiefen Teller verrühren.

Plätzli im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Plätzli in der Panade wenden. Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der heissen Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten, kurz warm stellen.

Orangenspalten 1-2 Minuten braten, mit Pfeffer würzen und mit den Piccata auf vorgewärmte Teller geben.

Dazu passt Reis oder Safranrisotto.

Nach Belieben Orangen durch Zitronen ersetzen.