

ORANGEN-PICCATA



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Panade:

2-3 EL Mehl

3 Eier

2 EL Rahm

75 g Sbrinz AOC, gerieben

1/2 Orange, abgeriebene Schale und 1 EL Saft

Pfeffer aus der Mühle

Bratbutter oder Bratcrème

1 Orange, in Spalten geschnitten

8-12 kleine dünne Kalbsplätzli, ca. 400 g

Salz

Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 Plätzli würzen.

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

3 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.

4 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.