



# ESCALOPES DE VEAU À LA DIJONNAISE

EIN REZEPT AUS DEM KRIMINALROMAN

## ZUNGENTOD

VON PETER DENLO

WEITERE REZEPTE FINDEN SIE AUF [www.peterdenlo.ch](http://www.peterdenlo.ch)

Für diesen Klassiker der Burgunder Küche ist es wichtig, den wahren Dijonsenf zu verwenden, der sämig, scharf und würzig ist. In „Zungentod“ verschlingt Mia mit ihren Angestellten Benny und Emilie dieses Gericht im Zürcher Restaurant *La Côte*. Deren Originalrezept wird natürlich streng geheim gehalten. Daher ist diese Version auch keine Kopie davon, sondern eine ganz eigene Kreation. Wer also mal in Zürich ist, sollte den Weg ins *La Côte* unbedingt auf sich nehmen, gleichzeitig aber auch diese Version der Senfschnitzel ausprobieren. Die Sosse passt übrigens auch hervorragend zu Fisch, Hähnchen oder hartgekochten Eiern.

Für 4 Personen.



### ZUTATEN

600 Gramm	Kalbfleisch von der Oberschale (in 6 Scheiben geschnitten)	2 Esslöffel	Crème Fraîche
250 Gramm	Butter	250 Gramm	Dijonsenf (moutarde fine de Dijon)
3 Esslöffel	Mehl		Salz
0,5 Liter	Gemüsebrühe		Pfeffer
1	Eigelb	1/2 Bund	gekräuselte Petersilie, fein gehackt

## ZUBEREITUNG

**1.**

Für die Sosse zuerst das Mehl und 50 Gramm kalte Butter in einen Kochtopf geben und mit einem Spachtel in eine Paste vermengen.

**2.**

In einer Schüssel das Eigelb und die Crème Fraîche gut miteinander verrühren.

**3.**

In einem zweiten Kochtopf die Gemüsebrühe zum Sieden bringen. Sobald die Brühe fest kocht, giesst man sie auf einmal in den Topf mit der Butter-Mehl-Paste, wobei mit einem Schneebesen stark gerührt wird, damit sich keine Klümpchen bilden.

**4.**

Die Brühe nun tröpfchenweise zur Eimasse geben und dabei mit dem Schneebesen gut rühren. Etwa 100 ml vorsichtig und ganz langsam so zum Ei geben. Dann kann man die Brühe in einem steten, dünnen Strahl etwas schneller beugeben. Nicht vergessen, dabei immer zu rühren. Leert man die Brühe zu schnell zum Ei, wird es flockig und bindet nicht richtig. Daher sollte man sich Zeit lassen.

**5.**

Auf kleiner Flamme die Sosse nun langsam zum kochen bringen. Dabei immer wieder gut umrühren, damit am Topfboden nichts anklebt. Die Sosse wird durch die Hitze nun dicker und bindet sich gut.

**6.**

Weitere 150 Gramm kalte Butter und der ganze Senf mit einem Spachtel gut vermischen, dass möglichst eine Senfpaste entsteht.

**7.**

Sobald die Sosse köchelt, kann nimmt man sie vom Herd und rührt nun einen Löffel der Senfpaste nach dem anderen in die Sosse ein. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sosse kann nun auf niedriger Hitze warm gehalten werden. Dabei sollte man sie jedoch gelegentlich umrühren.

**8.**

Den Backofen auf 110° vorwärmen.

**9.**

Das Kalbfleisch unter kaltem Wasser waschen und anschliessend trocken tupfen. Dann jede Scheibe halbieren, damit zwölf etwa gleich grosse Stücke entstehen. Mit einem Fleischklopper langsam und nicht zu stark platt klopfen, damit sie dünner und grösser werden. Eine Dicke von ca. 3-5 mm ist perfekt. Danach alle Schnitzel beidseitig grosszügig mit Salz und Pfeffer würzen.

**10.**

In einer Bratpfanne 50 Gramm Butter langsam erwärmen und die geklopften Schnitzel beugeben. Je nach Grösse der Pfanne muss man portionenweise arbeiten. Die Schnitzel pro Seite nur 30 Sekunden anbraten.

**11.**

Sobald alle Schnitzel beidseitig angebraten sind, kommen alle zurück in die Bratpfanne (falls sie ofenfest ist, sonst benutzt man eine ofenfeste Form, die vorher im Ofen erwärmt wurde). Die restlichen 50 Gramm Butter auf den Schnitzel verteilen und für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

**12.**

Zum Anrichten die Schnitzeln auf den Teller geben, grosszügig mit der Senfsosse bedecken und mit Petersilie garnieren.



**TIPPS:**

- Dazu werden Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Reis gereicht. Auch passen, je nach Jahreszeit, Blattspinat, Rosenkohl, Rote Bete oder Spargeln sehr gut dazu.