

Köstliche Schnitzelchen

Bei Privatkoch Ulrich Berger gibt's heute Scaloppine mit Orangen-Honig-Paprika-Sauce und Gemüse

VON THOMAS DIETZ, MZ

Wenn der „Privatkoch“ Ulrich Berger aus Regensburg nicht gerade eine fremde Küche inspiziert, weil er dort am nächsten Abend für acht Personen ein Sechs-Gänge-Menü zubereitet, kocht er Zuhause in der Spiegelgasse. Und das tut er regelmäßig für seine kleine Tochter Charlotte. Die darf natürlich einiges erwarten – die Ausrede: „Ach, mir ist heute leider nix eingefallen, es gibt Spaghetti“, zieht nicht bei kulinarisch durchaus anspruchsvollen kleinen Mädchen! Also trat Ulrich Berger (www.berger-ulrich.de) vor seinen großen Kochbücherschrank und nahm einen Band aus der legendären „Gourmet“-Reihe zur Hand, der 1995 erschien („Das internationale Magazin für gutes Essen“). Die berühmte Serie wurde damals von dem ebenso berühmten Au-



EIN REZEPT

tor Johann Willsberger herausgegeben. Er stieß irgendwo in Italien auf ein bewährtes Scaloppine-Rezept und wandelte es ab, woraufhin Berger Willsbergers Rezept abwandelte. Herausgekommen ist das leichte Rezept „Scaloppine mit Orangen-Honig-Paprika-Sauce und Gemüse“. In 15 bis 20 Minuten ist alles fertig – denn man hat ja nie Zeit, aber beim Essen werden keine Kompromisse zugelassen.

Und so geht's: Das Fleisch behutsam salzen und in heißem Öl 2 bis 3 Min. scharf anbraten. Mit Weißwein oder Rosé und Orangensaft (je 0,1 l reichen aus) ablöschen. Die Flüssigkeit einkochen lassen. Zitronen- und Orangenschale mit dem Zestenreißer abreiben. Die Schale, die Gewürze und 1 EL Honig an die Sauce geben. Das Fleisch darin 8 bis 10 Min. gar schmoren. Die Sauce mit Butterflocken binden.

Das Gemüse in kochendem Salzwasser „auf Biss“ garen (Spargel ca. 5 Min., Karotten ca. 7 Min.). Dann in Eiswasser abschrecken (damit es nicht grau-braun wird) und anschließend im Kochfonds ca. 3 bis 5 Min. wieder heiß machen. Dann servieren. Dazu trank Privatkoch Berger seinen „Kochwein“: den unbrischen 2005-er Lungarotti aus dem „Castel Grifone“.

Feine Kalbsschnitzelchen mit herrlicher Orangen-Honig-Paprika-Sauce und Gemüse, zubereitet vom Regensburger Miet- und Privatkoch Ulrich Berger. Der Zestenreißer (2. kl. Foto o. l.) fiehlt sich als Standard-Utensil, aber nur für ungespritzte Früchte!
Fotos: alstro

WAS MAN BRAUCHT

Scaloppine mit Orangen-Honig-Paprika-Sauce und Gemüse (für 4 Personen)

4 Kalbsschnitzel (à ca. 100 g)
ca. 30 g Butter
0,1 l Weißwein oder Rosé

1 Orange,
1 Zitrone (beide natürlich ungespritzt)
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
2 TL Paprika edelsüß
Salz
Pfeffer
Olivenöl
1 EL Honig

Außerdem: 8 bis 10 Stange Spargel
8 bis 10 kleine Karotten

Tipp: Falls es Ihr Metzger nicht getan hat: Die Kalbsschnitzel einem Fleischklopper vorsichtig klopfen.

Gesamtaufwand: 15 bis 20 Min.