



hr1-DOLCE VITA

## Cornelia Poletto

### Scaloppine mit grünem Spargel, Parmaschinken und Zitronen-Zabaione

für 4 Personen, Zubereitungszeit 40 Minuten

#### ZUTATEN:

##### Für die Scaloppine:

8 Kalbsschnitzel (à ca. 75 g)  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Olivenöl

##### Für den Spargel:

20 Stangen grüner Spargel  
Salz  
8 Stangen Frühlingslauch  
Olivenöl zum Braten  
Pfeffer aus der Mühle  
4–8 Scheiben Parmaschinken

##### Für die Zitronen-Zabaione:

1–2 Bio-Zitronen  
1 Schalotte  
100 ml Weißwein  
1 EL weißer Balsamico  
8 schwarze Pfefferkörner  
150 g geklärte Butter  
4 Eigelb  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Ahornsirup zum Abschmecken

#### ZUBEREITUNG

Die Schnitzel unter kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen und nach Belieben etwas dünner klopfen. Von beiden Seiten leicht salzen und pfeffern. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 3–4 Minuten braten.

Die Spargelenden abschneiden und die Spargelstangen im unteren Bereich schälen. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, mit Salz abschmecken und den Spargel darin blanchieren. Danach in Eiswasser abschrecken. Den Frühlingslauch putzen, waschen, auf die Länge des Spargels schneiden und mit dem Spargel in einer Pfanne in heißem Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils 5 Stangen Spargel und 2 Stangen Lauch mit 1–2 Scheiben Parmaschinken umwickeln.

Für die Zabaione die Zitrone(n) heiß abwaschen, trocken reiben, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Schalotte schälen und fein schneiden. Den Weißwein mit Balsamico, Pfefferkörnern und Schalotte in einem Topf aufkochen und alles um die Hälfte einköcheln lassen. Dann durch ein Sieb in eine runde Metallschüssel passieren. Die geklärte Butter in einem Topf schmelzen. Das Eigelb in die Wein-Essig-Reduktion rühren und über einem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Die warme zerlassene Butter zuerst tropfenweise, dann in dünnem Strahl unter ständigem Schlagen einrühren. Die Zabaione mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und -



hr1-DOLCE VITA

abrieb sowie ein paar Tropfen Ahornsirup abschmecken.  
Jeweils etwas Zabaione auf 4 vorgewärmten Tellern verteilen. Die Scaloppine und den Spargel darauf anrichten und das Fleisch mit Zabaione beträufeln. Die restliche Zabaione separat dazureichen.

Zartes Kalbfleisch mit Zitronensoße ist ein Klassiker der italienischen Frühlingsküche. Die schaumig aufgeschlagene Zitronen-Zabaione gibt dem Gericht eine schöne Leichtigkeit und schmeckt auch ohne Fleisch mit Spargel pur.

*Mein kleines Küchengeheimnis:*

*Luftgetrockneter Schinken entfaltet sein Aroma am besten, wenn man ihn nicht erst zum Anrichten aus dem Kühlschrank nimmt, sondern mindestens eine halbe Stunde vorher.*

Rezept aus dem Buch:

**Cornelia Poletto**

**Echt Poletto – Geheimnisse meiner Küche**

Verlag Gräfe und Unzer

ISBN 978-33833874055