



## Hauptgang oder Vorspeise

# Milkenschnitzel gebraten mit Kräuter-Remoulade

## Rezept für 4 Personen

### Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

700 gr Kalbsmilken, gewässert, gekocht, gesäubert, enthäutet  
und in Tranchen (Schnitzel) geschnitten  
Weisser Pfeffer  
Mehl zum Bestäuben der Milkenschnitzel  
3-4 EL Butter für das Braten der Milkenschnitzel

### Für den Milkensud:

1/2 LT Weisswein  
1/2 LT Wasser  
1 ganze Zwiebel, geschält, besteckt mit Lorbeerblatt und 2-3 Nelken  
5 Stück Pfefferkörner, zerquetscht

### Für die Remoulade:

2 ganze Sardellenfilet  
1 Stück Cornichon  
1 TL Kapern  
100 gr Mayonnaise  
Pfeffer, Salz  
1 EL Senf  
1/2 Bund Petersilie  
1/2 Bund Kerbel  
1/2 Bund Estragon

### Zubereitung:

**Milke** Die Milke über Nacht wässern. Am folgenden Tag im Milkensud (siehe Beilagen zum Sud) etwa 20 Minuten garziehen lassen. Milken herausnehmen, unter kaltem Wasser abschrecken und die knorpeligen Teile sowie die Häute entfernen. Nach dem Säubern der Milke diese in Tranchen (Schnitzel) schneiden. Auf die Seite stellen.

**Zubereitung der Remoulade:** Sämtliche Zutaten für die Remoulade in ein hohes, schmales Gefäss geben und mit dem Mixer zubereiten.

**Zubereitung der Milkenschnitzel:** Die Milkenschnitzel etwas salzen und pfeffern, in Mehl wenden und in der Butter langsam auf beiden Seiten goldgelb braten. Auf warmen Teller anrichten und die Remoulade dazu servieren

Dazu kleine Bratkartöffelchen und grüne Bohnen.

### Hinweis:

Die obigen Mengenangaben sind für einen Hauptgang berechnet. Für eine Vorspeise die Menge halbieren.