



Kalbs - Paillard mit Orangen-Senf-Pfeffersauce



Zutaten (10 Personen)

1,20	kg	Kalbsbäggli
40,00	g	KNORR® Würzmix für Fleisch 1 x 1.60 kg
5,00	dl	Jus leicht gebunden instant 1kg KNORR
5,00	cl	MAZOLA® Oliven Öl Extra Virgen 6 x 1.00 L
1,00	dl	Orangensaft
50,00	g	Bitterorangenmarmelade
4,00	Stk	Orangen, blond
4,00	cl	Cointreau
20,00	g	Rotisseur Senf
50,00	g	Pfefferkörner, grün (Konserven), abgetropft
0,50	kg	KNORR® Penne 4 x 3.00 kg
50,00	g	Parmesan, gerieben

Zubereitung

Vorbereitung:

- Schweinseckstück in 10 Schnitzel schneiden und zwischen Folie sehr dünn ausklopfen
- Jus nach Anleitung herstellen
- Penne in Salzwasser al Dente kochen
- Orangen in Zeste und Filets schneiden

Zubereitung:

- Schnitzel in sehr heissem Olivenöl kurz auf beiden Seiten anbraten und warmstellen
- Den Bratensaft mit Orangensaft ablöschen und einkochen lassen



- Mit Jus auffüllen und mit Orangenmarmelade, Cointreau und Senf verfeinern am Schluss die Pfefferkörner, Orangenzeste und Orangenfilets begeben
- Die Maccaroni direkt nach dem Kochen mit Parmesan mischen und holzstossförmig anrichten
- Die Schnitzel in Tüten drehen und mit den Orangenfilets und der Sauce füllen