

Parmesan-Schnitzelchen mit Erbsen-Püree

Für 2 Personen

2 Kalbsschnitzel a 150 g	250 g Erbsen, Tk	1 rote Paprika
1 Schalotte	1 unbehandelte Zitrone	6 junge Knoblauchzehen
2 Eier	50 g Butter	2 EL Mehl
150 ml Sahne	50 g Parmesan	1 Zweig Minze
5 EL Olivenöl	1 EL Zucker	edelsüßes Paprikapulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Knoblauchzehen abziehen und in dem Wasser blanchieren. Anschließend abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flach klopfen. Die Schnitzel halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Den Parmesan reiben und genau wie das Mehl ebenfalls in tiefe Teller geben. Die Schnitzel zuerst bemehlen, anschließend durch das Ei ziehen und abschließend in dem Parmesan wenden. Die Panade etwas andrücken. Die Erbsen in 500 ml Salzwasser etwa acht Minuten kochen. Die Erbsen anschließend pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Das Erbsenpüree mit Salz, Pfeffer, einem Esslöffel Butter, 50 ml Sahne und einem Teelöffel Zitronensaft abschmecken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotte abziehen, klein schneiden und darin glasig anbraten. Die Paprika anschließend von dem Strunk und den Scheidewänden befreien, schälen, ebenfalls klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die übrige Sahne dazu geben und mit Salz und dem Paprikapulver abschmecken. Zwei Esslöffel Olivenöl und 25 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin etwa eine Minute braten. Das übrige Olivenöl und die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch darin bei hoher Hitze etwas schwenken, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren. Die Parmesanschnitzelchen mit dem Erbsenpüree auf Tellern anrichten. Die Butter mit dem karamellisierten Knoblauch darüber geben und mit der Paprikasoße und einem Minzzweig garnieren.

Gudrun Gerstgrasser am 18. August 2010