

Kalb-Schnitzel mit Nuss-Panade und Radieschen-Salat

Für zwei Personen

600 g Kalbsschnitzel	200 g Toastbrot	100 g Radieschen
250 g weißer Rettich	2 Eier	200 g gemischte Nüsse
3 EL milder Obstessig	3 EL Ahornsirup	50 g Schlagsahne
6 EL Butterschmalz	Mehl, Rosenpaprika	Salz, Pfeffer

Toastbrot in einem Mixer mahlen. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anbraten, bis sie duften. In einen Mixer geben und zu gleichen Teilen mit dem Toastbrot vermengen. Die Sahne halbsteif schlagen und mit den Eiern und etwas Salz vermengen. Eine Panierstraße bestehend aus Mehl, dem verquirlten Ei und der Nuss-Semmelbrösel-Mischung aufbauen. Die Schnitzel zwischen zwei leicht geölte Frischhaltefolien legen und leicht plattieren. Beidseitig salzen, pfeffern und Rosenpaprika daraufgeben. Die Schnitzel in Mehl, dem verquirlten Ei und der Nuss-Semmelbrösel-Mischung panieren. Butterschmalz in eine Pfanne geben, die Schnitzel hineingeben, immer wieder schwenken und mit Fett übergießen. Anschließend auf einem Teller mit Küchenkrepp kurz abtropfen lassen. Den weißen Rettich schälen und in dünne Scheiben hobeln. Die Radieschen abspülen, putzen und in kleine Würfel oder Stifte schneiden. Rettich, Radieschen, Essig und Ahornsirup mischen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnitzel mit dem Radieschen-Salat auf Tellern anrichten.

Dominic Stühler am 01. Oktober 2014