

Steirische Hochzeit-Schnitzel, Semmelrolle, Baby-Karotten

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel, à 200 Gramm	2 Scheiben gesel. Kochschinken	250 g Knödelbrot
8 Babykarotten, mit Grün	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	3 EL glattes Mehl
2 EL Crème-fraîche	50 g Quark	50 g Butter
2 Eier	250 ml Milch	125 ml Rinderfond
20 g Zucker	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 80 Grad Umluft vorheizen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Zunächst die Milch erhitzen und eine halbe Zwiebel anrösten. Anschließend die Zwiebeln mit den Eiern, zwei Esslöffeln Mehl, der Petersilie und dem Knödelbrot in einer Schüssel zu einem Knödelteig vermengen und mit etwas Salz und Muskatnuss würzen. Dann den Teig in einen Gefrierbeutel füllen, diesen mit Alufolie einwickeln und in leicht kochendem Wasser 25 Minuten ziehen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, flach klopfen und mit dem Kochschinken belegen. Anschließend den Knoblauch abziehen und mit der restliche Zwiebel fein hacken. Die Zwiebel mit dem Knoblauch, dem Quark, der Petersilie und dem Schnittlauch vermischen. Dann auf beide Schnitzel jeweils einen Esslöffel der Quarkmischung geben, um danach das Fleisch wie eine Tasche zusammen zu klappen und die Ränder mit Zahnstochern zu fixieren. Anschließend die Schnitzel von außen salzen, pfeffern und leicht bemehlen. Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch in etwas Öl beidseitig knusprig anbraten, herausnehmen und im Ofen warm stellen. Das überschüssige Fett aus der Pfanne abgießen, den Bratensatz mit dem Rinderfond ablöschen. Das Ganze anschließend mit der Crème-fraîche binden, die Schnitzel dazugeben und bei schwacher Hitze noch etwas durchziehen lassen. Die Karotten unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Anschließend die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, den Zucker hineingeben und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Dann die Karotten ebenfalls in den Topf geben und mit so viel Wasser begießen, dass sie eben bedeckt sind. Salz hinzugeben und einmal sprudelnd aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Karotten zugedeckt langsam gar ziehen lassen bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Abschließend die restliche Butter in kleinen Stücken dazugeben und den Topf leicht rütteln, damit sich die Butter mit dem Fond verbindet und die Möhren damit glasiert werden. Aus dem Schnitzel die Zahnstocher entfernen und die Semmelrolle aufschneiden. Das steirische Hochzeitsschnitzel mit Semmelrolle und glasierten Babykarotten auf einem Teller anrichten, mit der Sauce und mit Kräuselpetersilie garnieren und servieren.

Jennifer Ferk am 26. März 2013