

Schnitzel mit Zwiebel-Chutney, Ei und Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel á 100 g	2 Eier	50 g Mehl
100 g Semmelbrösel	100 g Butterschmalz	Salz

Für das Zwiebelchutney:

3 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote
1 Limette	100 ml trockener Rotwein	1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt	50 g brauner Zucker	Meersalz
20 ml Olivenöl		

Für die Bratkartoffeln:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 rote Zwiebel	100 g Schinkenwürfel
50 g Butterschmalz		

Für das pochierte Ei:

2 Eier	1 L Wasser	20 ml Essig
--------	------------	-------------

Für das Brot:

2 Sch. dunkles Roggenbrot	2 EL Olivenöl
---------------------------	---------------

Für das Schnitzel:

Zuerst Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Eier aufschlagen und verquirlen. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie klopfen, danach mit Salz würzen. Zuerst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in Semmelbröseln panieren. Die Schnitzel und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Zwiebelchutney:

Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein hacken, zusammen mit dem Zucker in die Pfanne geben, mit Meersalz abschmecken und schmoren. Chilischote halbieren, entkernen, ebenfalls fein hacken und mit in die Pfanne geben. Mit Rotwein ablöschen. Thymian abbrausen und trockenwedeln, Blätter abzupfen und zusammen mit dem Lorbeerblatt hinzufügen. Limette halbieren, eine Hälfte auspressen, Saft auffangen und in das Chutney geben. Alles mit Meersalz abschmecken.

Für die Bratkartoffeln:

Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Wasser aufkochen und die geschälten Kartoffeln gar kochen. Danach das Wasser abgießen. Butterschmalz bei hoher Temperatur in einer großen Pfanne schmelzen. Kartoffeln halbieren und in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden. Kartoffeln in die Pfanne geben, bei geschlossenem Deckel braten und hin und wieder schwenken. Zwiebel abziehen, fein hacken und bei Seite stellen. Zum Schluss die Schinkenwürfel und Zwiebeln hinzugeben und so lange braten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Für das pochierte Ei:

Wasser und Essig in einem Topf zum Sieden bringen. Mit einem Löffel einen Strudel erzeugen und die Eier einzeln in das siedende Wasser gleiten lassen, darin 2-3 Minuten pochieren. Anschließend vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Brot:

Das Roggenbrot mit Öl beträufeln und im Ofen rösten.

Das Brot auf den Teller legen. Darauf das Schnitzel geben und dieses mit dem Zwiebelchutney bestreichen. Darauf das pochierte Ei platzieren und mit den Bratkartoffeln als Beilage zusammen servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Julian Mittler am 03. Juli 2019