

Schnitzel vom Schweine-Filet, Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Schnitzelchen:

400 g Schweinefilet	3 Eier	80 ml Sahne
250 g Butterschmalz	3 EL süßer Senf	1 EL scharfer Meerrettich
100 g Mehl	100 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

400 g kl. festk. Kartoffeln	½ Salatgurke	1 Schalotte
250 ml Gemüsefond	1 EL mittelscharfer Senf	75 ml Vollwürzessig
75 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

330 g TK-Preiselbeeren	50 ml Weißwein	75 g brauner Zucker
Speisestärke		

Für die Garnitur:

2 Sardellenfilets	2 Kapernäpfel	1 Zitrone, Frucht
-------------------	---------------	-------------------

Für die Schnitzelchen:

Das Schweinefilet waschen, trockentupfen, evtl. parieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann mit dem Handballen leicht plattdrücken.

Sahne kurz anschlagen und mit Eiern verquirlen. Aus Mehl, Sahne-Ei-Mischung und den Semmelbrösel eine Panierstraße bereitstellen. Vier Schnitzelchen salzen und pfeffern. Zwei Schnitzelchen zuerst in Mehl, dann in der Sahne-Ei-Mischung und zuletzt in den Semmelbrösel wenden. Beiseitelegen.

Senf und Meerrettich vermengen. Übrigen zwei Schnitzelchen mit der Senf-Meerrettich-Mischung bestreichen und ebenfalls in Mehl, in der Sahne-Ei-Mischung und zuletzt in den Semmelbrösel wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel in der Pfanne von jeder Seite etwa 2,5 Minuten goldgelb braten.

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

Kartoffeln mit Schale weichkochen. Abgießen, pellen und klein schneiden. Gurke mit Schale fein hobeln, salzen und über ein Sieb abtropfen lassen.

Gemüsefond erhitzen. Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und in den kochenden Gemüsefond geben. Dann Senf einrühren. Den heißen Sud über die Kartoffeln geben und vermengen. Dann mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Sonnenblumenöl und die gehobelten Gurken untermengen.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren in einen Topf geben und mit Weißwein und Zucker vermischen. Bei starker Hitze alles zum Kochen bringen, ca. 5 Minuten kochen lassen und schließlich die Masse mit dem Pürierstab grob pürieren. Ggf. mit Speisestärke binden.

Für die Garnitur:

Das Schnitzelchen Wiener Art mit einem Sardellenfilet, Kapernäpfel und Zitronenspalte anrichten.

Andrea Strobach am 13. Mai 2024