

Blunzen-Schnitzel, Apfel-Scheiben, Thymian-Soße

Für 2 Personen

2 Schweineschnitzel, a 150 g	150 g Blutwurst	2 feste Kartoffeln
200 g Mehl	1 Knolle Meerrettich	2 Zwiebeln
1 Knolle Knoblauch	1 Zitrone	1 Apfel
1 Zweig Thymian	4 EL Butter	150 ml Kalbsfond
60 ml Weißwein	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 90 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend flach klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und die Schnitzel mit den Scheiben belegen. Den Meerrettich reiben und über das Schnitzel streuen. Dann die Schnitzel zusammenklappen und an den Rändern festklopfen. Etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel auf einer Seite in Mehl wenden und anbraten. Anschließend zum Warmhalten in den Ofen stellen. Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel anbraten und mit etwas Salz würzen. Für den Thymiansaft die Zwiebeln abziehen und klein hacken. Anschließend im verbliebenen Bratrückstand anschwitzen und in dem restlichen Mehl wälzen. Den Kalbsfond zugießen und aufkochen lassen. Mit dem Wein ablöschen und einreduzieren. Anschließend pürieren und mit zwei Esslöffeln Butter binden. Den Thymian zupfen und klein hacken. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Thymiansaft mit dem Thymian und dem Knoblauch abschmecken. Die Schnitzel aus dem Ofen nehmen, in den Saft geben und ziehen lassen. Für die Apfelscheiben etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Apfel schälen, entkernen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Apfelscheiben mit Zitronensaft beträufeln und anbraten. Das Blunzenschnitzel mit dem Thymiansaft beträufeln. Das Blunzenschnitzel mit dem Thymiansaft, den Apfelscheiben und den Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Gerhard Pemberger am 30. Mai 2011