

Schweine-Schnitzel in Kräuter-Panade

Für 2 Personen

1 Kohlrabi	1 Möhre	1/2 Fenchelknolle
2 EL Butter	ca. 100 ml Gemüsebrühe	1 Fleischtomate
Salz, Pfeffer 25 g Frühlings-Kräuter	50 g Weißbrot	
4 Schweinsschnitzel a 80 g	2 EL Mehl	2 EL Eier
2-3 EL Butterschmalz		

Für das Buttergemüse den Kohlrabi und die Möhre schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Fenchel putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Gemüse in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen, Gemüsebrühe angießen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Die Tomate in dicke Streifen schneiden, zum Schluss zum Gemüse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken. Das Brot grob würfeln und zusammen mit den Kräutern in einen Mixer geben und fein pürieren. Die Schnitzel plattieren, pfeffern und salzen, in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen, dann in den Kräuter- Brotkrumen wenden und diese fest andrücken. Die panierten Fleischstücke in einer Pfanne mit Butterschmalz von beiden Seiten ca. 3 Minuten braten. Die Schnitzel mit dem Gemüse servieren.

Tipp: Wer keinen Mixer zur Hand hat, kann das Brot und die Kräuter auch ganz fein hacken.

Vincent Klink Donnerstag, 10. April 2008