

Kleine Senf-Schnitzel vom Schweine-Filet

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	2 Schalotten	1 Bund frische gemischte Kräuter
500 g Kartoffeln	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer
1 EL Butter	1 EL Dijon-Senf	125 ml Rotwein
1 TL kalte Butter		

Fleisch in vier gleich große Stücke schneiden und plattieren. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Für die Röstitaler die Kartoffeln roh schälen und grob raspeln. Die Kartoffelspäne in ein Küchentuch geben und fest ausdrücken. In eine beschichtete Pfanne 1-2 EL Butterschmalz geben und die Kartoffelspäne darin gleichmäßig verteilen. Bei geringer Hitze die Röstitaler langsam von beiden Seiten goldbraun braten. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen. In einer Pfanne Butter erhitzen, die Schalotten darin anschwitzen, Senf zugeben und 1-2 Minuten rührend erhitzen, damit sich die Schärfe und die Säure des Senfs etwas verlieren. Pfanne vom Herd ziehen und die gehackten Kräuter untermischen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischscheiben dünn mit der Senfmasse bestreichen und zusammenklappen. In einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz die Schnitzel von beiden Seiten goldbraun braten. Dann aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz in der Pfanne mit Rotwein lösen, kurz aufkochen, kalte Butter unterrühren und abschmecken. Schnitzel anrichten und mit dem Bratensaft beträufeln. Mit den Röstitalern servieren. Dazu passt gut Blattsalat.

Vincent Klink Mittwoch, 07. Mai 2008