

Harzer-Blaubeer-Schmand-Schnitzel mit Haselnuss-Nudeln

Für 4 Personen

Für die Schnitzel:

200 g Heidelbeeren	600 g Schweinerücken	2 EL Weizenmehl, 405
Salz	Pfeffer	50 g Butterschmalz
2 TL eingel. grüner Pfeffer	50 ml Kräuter-Halbbitter-Likör	40 ml trockener Weißwein
200 g Schmand		

Für die Nudeln:

Salz	300 g Bandnudeln	2 EL Butter
50 g Haselnüsse, gehackt	Pfeffer	Muskatnuss

Den Backofen auf 60 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die Beeren waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen (TK-Beeren ebenfalls in ein Sieb geben und etwas antauen lassen).

Das Fleisch in Portionsscheiben schneiden und die Schnitzel dünn plattieren.

Mehl in einen tiefen Teller oder eine flache Schale geben.

Für die Nudeln in einem Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden, überschüssiges Mehl sacht abklopfen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Danach die Temperatur reduzieren, mit einem Esslöffel etwas Bratfett aus der Pfanne aufnehmen und die Schnitzel unter ständigem Beträufeln mit dem Bratfett etwa 2 Minuten nachbraten. Aus der Pfanne nehmen und im vorgewärmten Ofen warmstellen.

Inzwischen die Nudeln im kochenden Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest kochen.

Den grünen Pfeffer in die Schnitzelpfanne geben, andrücken und mit dem Kräuterlikör und Weißwein ablöschen. Alles gut verrühren, dann den Schmand untermischen und kurz aufkochen.

Die Blaubeeren mit in die Pfanne geben und durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die bissfest gekochten Nudeln abgießen.

In einen Topf die Butter aufschäumen lassen und die gehackten Haselnüsse einstreuen.

Die Bandnudeln hinzugeben und alles durchschwenken, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nudeln auf Teller verteilen, die Schnitzel anlegen und mit der Blaubeer-Schmand-Sauce nappieren.

Kevin von Holt am 19. August 2024