

Schnitzel, Champignons à la Creme, Kräuter-Tagliatelle

Für 4 Portionen

4 Schweineschnitzel (à 150 g)	100 g durchw. Bauchspeck	250 g Champignons
250 g Blumenkohl	250 g Broccoli	250 g Möhren
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	100 g Semmelbrösel
2 Eier (Größe M)	50 g Mehl	500 g Tagliatelle
3 Prisen Salz	4 EL Olivenöl	20 g Tomatenmark
200 g Sahne	3 EL Butter	2 Prisen Pfeffer

Die Schnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der flachen Seite des Fleischklopfers plattieren. Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe vierteln oder achteln. Blumenkohl und Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen. Möhren, Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Möhren in Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Die Zitrone heiß abwaschen, kräftig trocken reiben und die Schale fein abreiben. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Thymianblätter und Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

In einer flachen Schüssel oder auf einem tiefen Teller die Eier mit Zitronenabrieb, Thymian und Rosmarin verquirlen. Paniermehl und Mehl ebenfalls jeweils auf einen Teller geben. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die Eiermischung ziehen und abschließend in den Semmelbröseln wälzen.

Die Tagliatelle in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. In dieser Zeit 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Möhren, Brokkoli und Blumenkohl dazugeben und rundherum bei starker Hitze kurz anbraten. Die Temperatur reduzieren, den Deckel leicht auflegen und das Gemüse bei mittlerer Hitze je nach Größe der Röschen 8-10 Minuten weich, aber noch bissfest garen.

In der Zwischenzeit in einer zweiten Pfanne ebenfalls 2 EL Olivenöl erhitzen und den Bauchspeck darin mit den Zwiebeln bei mittlerer Hitze anschwitzen. Die Champignons dazugeben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark einrühren und ebenfalls kurz mitschwitzen. Die Sahne angießen und 5 Minuten einkochen lassen. Die fertigen Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und warm halten.

Währenddessen die Butter in einer dritten großen Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten jeweils etwa 4 Minuten goldbraun ausbacken. Die Champignons und das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf warm halten. Die fertigen Schnitzel auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Schnitzel, Tagliatelle und Gemüse auf Tellern anrichten und mit den Champignons à la Crème garniert servieren.

Frank Rosin am 25. Januar 2017