

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackene Fledermaus mit Erdäpfel-Vogersalat & Kürbiskernöl

Koch: Fritz Grampelhuber

Zutaten

(4 Personen)

Für die gebackene Fledermaus

- 750 g Schweinefledermaus = Innenteil vom Schlögel (zugeputzt und in Schnitzel geschnitten)
- 1 EL Dijonsenf
- Salz
- Pfeffer
- griffiges Mehl zum Panieren
- 3 verquirlte Eier zum Panieren
- Semmelbrösel zum Panieren
- Butterschmalz zum Ausbacken

Für den Erdäpfelsalat

- 1kg gekochte, speckige Erdäpfel
- 1 rote Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund Schnittlauch
- 250 ml heiße Rindsuppe
- 1 EL Dijonsenf
- 100 ml Apfelessig

Quelle: ORF extra

- 100 ml Pflanzenöl
- Zucker
- Salz
- weißer Pfeffer
- Tabasco

Für den Vogersalat

- 1 Pkg. Vogersalat
- Salz
- Zucker
- ein Schuss Apfelessig
- ein Schuss Pflanzenöl
- Kürbiskernöl

Für die Garnitur

- Wildpreiselbeeren
- 4 Zitronenspalten

Zubereitung

- 1.** Für den Erdäpfelsalat die Erdäpfel weichkochen und anschließend noch heiß schälen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben direkt mit reichlich Salz würzen, damit dieses gut einziehen kann.
- 2.** Nun die rote Zwiebel, den Lauch und den Schnittlauch ganz fein schneiden und unter die warmen Erdäpfel-Scheiben mengen.
- 3.** Die heiße Rindsuppe, den Apfelessig, den Senf, den Zucker, das Pflanzenöl und etwas Salz und weißen Pfeffer sowie einen kleinen Spritzer Tabasco zu den Erdäpfeln geben, alles gut mit den Händen vermengen und durchziehen lassen.
- 4.** Für die gebackene Fledermaus das Fleisch beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und eine Seite mit dem Dijonsenf bestreichen. Anschließend zuerst in griffigem Mehl, danach in verquirltem Ei und zuletzt in den Semmelbröseln panieren und die Schnitzel in einer Pfanne in heißem Butterschmalz schwimmend ausbacken. Danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.
- 5.** Nun den Erdäpfelsalat auf 4 flache Teller aufteilen. Den gewaschenen Vogersalat in einer Schüssel mit etwas Salz, Zucker, Apfelessig und Pflanzenöl marinieren und auf dem Erdäpfelsalat anrichten. Ein wenig Kürbiskernöl darüber träufeln.
- 6.** Zum Schluss je ein gebackenes Fledermaus-Schnitzel auf die Teller dazulegen und mit einer Zitronenspalte und Wildpreiselbeeren garnieren.