

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Gebackenes Lammschnitzel mit Frühlingskräutersalat

**Koch: Roman Pichler**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für das gebackene Lammschnitzel

- 500 g Lammschale
- Salz
- 2 verquirlte Eier zum Panieren
- ein Schuss Milch
- Mehl (glatt) zum Panieren
- Semmelbrösel zum Panieren
- 500 g Butterschmalz zum Backen

Für den Kräutersalat

- 100 g Vogerlsalat
- 100 g Rucola
- ½ Bund Petersilie (glatt)
- ½ Bund Kerbel
- ½ Bund Minze
- ½ Bund frischer Koriander
- eine Handvoll Sauerampfer
- eine Handvoll Vogelmie
- ...einfach Kräuter nach Belieben

Für das Dressing

- 250 g Joghurt
- weißer Balsamico Essig
- Salz
- Pfeffer
- Kristallzucker
- Olivenöl
- 100 ml Wasser
- 1 Bund Schnittlauch

Für die Garnitur

- essbare Blüten

### Zubereitung

**1.** Für die Schnitzel die Lammschale in dünne Scheiben schneiden und zwischen Frischhaltefolie leicht klopfen. Anschließend die Lammschnitzel salzen und zuerst in dem Mehl, dann in den mit Milch verquirlten Eiern und zuletzt in den Semmelbröseln panieren. Die Schnitzel nun in heißem Butterschmalz goldgelb backen und danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

**2.** In der Zwischenzeit für den Salat den Vogelsalat, den Rucola, die Petersilie, den Kerbel, die Minze, den Koriander, den Sauerampfer und die Vogelmiere (bzw. Kräuter nach Belieben) waschen, in mundgerechte Stücke zupfen und in eine Schüssel geben.

**3.** Nun für das Dressing das Joghurt, ein wenig weißen Balsamico Essig, Salz, Pfeffer, Kristallzucker und einen Schuss Olivenöl in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Je nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen, damit die Konsistenz leicht flüssig ist. Dann den Schnittlauch feinschneiden und dazugeben.

**4.** Zum Schluss den Kräutersalat mit dem Dressing marinieren. Je ein Lammschnitzel auf einem flachen Teller anrichten und den marinierten Salat dazugeben. Das Gericht mit essbaren Blüten garnieren.

**Tipp:** Wenn beim Dressing etwas übrigbleibt, kann man dies ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren.