

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackenes Schweinsschnitzel mit Erdäpfelsalat

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für die Schweinsschnitzel

- 600 g Karree/Schale oder ein anderes Stück vom Schlögl
- 2 Eier
- Salz
- 100 g Mehl (glatt)
- 100 g Semmelbrösel
- 350 g Schweineschmalz und Pflanzenfett (gemischt)

Für den Erdäpfelsalat

- 500 g Erdäpfel (speckig, z.B. Kipfler)
- 1 rote Zwiebel
- 150 ml Rindsuppe
- 6 EL Apfelessig
- 8 EL Pflanzenöl
- 1 TL Kristallzucker
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Estragon-Senf
- frischer Schnittlauch

Für die Garnitur

- 50 ml steirisches Kürbiskernöl
- 4 Zitronenspalten

Zubereitung

1. Für die Schnitzel das Schweinefleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden (2 Stück pro Portion). Die Ränder leicht einschneiden, die Schnitzel mit Frischhaltefolie bedecken und mit einem Fleischhammer leicht (nicht zu dünn) klopfen.

Tip: Die Schnitzel sollten je eine Stärke von 0,6-0,7 cm haben. Für ein Cordon Bleu kann der Schmetterlingsschnitt verwendet werden, dann sind die Schnitzel größer und lassen sich leichter füllen.

2. Nun die Schnitzel gleichmäßig salzen und mit etwas Wasser beträufeln, damit sie später schön soufflieren. Die Eier in eine Schüssel schlagen und mit einer Gabel leicht verquirlen. Eine Pfanne mit Schweineschmalz und Pflanzenfett (ca. 2-3 cm hoch) aufstellen. Die Schnitzel mit Hilfe einer Gabel zuerst in Mehl und dann in Ei wenden. Danach in den Semmelbröseln wenden ohne diese anzudrücken.

3. Die Schnitzel ins heiße Fett legen und mit wiederholtem Schwingen in der Pfanne auf jeder Seite 2-3 min backen. Anschließend mit einer Gabel herausheben und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

4. Für den Erdäpfelsalat die Erdäpfel in einem Topf in Salzwasser weichkochen, aus dem Wasser heben und 10 Minuten ausdampfen lassen. Dann mit einem Gemüsemesser schälen und in feine Scheiben schneiden.

5. Die rote Zwiebel schälen, fein würfelig schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Rindsuppe erwärmen und mit etwas Salz, dem Kristallzucker, dem Estragon-Senf, ein wenig Pfeffer und dem Apelessig glattrühren und das Pflanzenöl nach und nach dazugeben. Die Marinade über die warmen Kartoffeln geben und so lange rühren, bis der Salat eine feine Bindung bekommt. Kurz vor dem Servieren etwas feingeschnittenen Schnittlauch untermengen.

6. Zum Schluss die frisch gebackenen Schweinsschnitzel mit einer Zitronenspalte und mit dem Kartoffelsalat servieren. Je nach Geschmack kann man über den Kartoffelsalat noch etwas steirisches Kürbiskernöl geben.