

# Käse-Schnitzel, Petersilien-Kartoffeln, Birnen-Chutney

**Für zwei Personen**

**Für das Käseschnitzel:**

300 g Bergkäse, 6 Monate	200 g griffiges Mehl	2 Eier
150 g Panko	150 g Cornflakes Natur	1 Zitrone

Rapsöl

**Für das Birnen-Chutney:**

2 Birnen	1 Schalotte	1 Chilischote
1 Zimtstange	1 Zweig Thymian	2 EL weißer Balsamicoessig
20 g brauner Zucker	Olivenöl	

**Für die Kartoffeln:**

200 g Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	Salz
------------------	--------------------------	------

Butter

**Für die Preiselbeeren:**

100 g Preiselbeeren	100 g Zucker	1 Zitrone
---------------------	--------------	-----------

Für das Chutney die Schalotte abziehen und in Olivenöl und Zucker karamellisieren. Mit dem Essig ablöschen. Die Chili halbieren, entkernen und kleinschneiden. Die Thymianblätter vom Stiel zupfen. Beides zusammen mit der Zimtstange zu den Schalotten geben. Die Birnen waschen, vierteln, entkernen und kleinschneiden. Nach einigen Minuten die Birnen dazugeben. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Schnitzel den Käse in fünf bis sieben Millimeter dicke Scheiben schneiden und Taler daraus ausstechen. Aus Ei, dem griffigen Mehl, den Cornflakes und Panko eine Panierstraße bilden. Die Taler erst durch Mehl, dann durch das Ei und schließlich abwechselnd durch die Cornflakes und Panko ziehen. Anschließend in einer Pfanne mit Rapsöl goldbraun backen. Die Preiselbeeren mit dem Zucker aufkochen. Anschließend mit ein wenig Zitronenabrieb und ein wenig Zitronensaft abschmecken.

Für die Petersilienkartoffeln die Kartoffeln schälen und abwaschen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin bissfest garen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Petersilie fein hacken. Die Kartoffeln mit der Petersilie in die Pfanne geben und durchschwenken.

Das Käseschnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, Birnen-Chutney und Preiselbeeren auf Tellern anrichten. Schnitzel mit einer Zitronenscheibe garnieren und servieren.

Karin Hämmerle am 12. Oktober 2016