

## Wiener Schnitzel mit gebackenem Gemüse

### Für 2 Personen

400 g Kalbschnitzel	1 Aubergine	1 Zucchini
3 Strauchtomaten	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel
2 Eier	200 ml Schlagsahne	2 EL Butterschmalz
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Zweig glatte Petersilie
Mehl	Semmelbrösel	Olivenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aubergine und die Zucchini von den Enden befreien und in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und die Tomaten vom Strunk befreien. Beides ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Den Rosmarin, den Thymian und die Petersilie abzupfen und kleinhacken. Alles zusammen in eine Auflaufform geben und mit zwei Esslöffeln Olivenöl vermengen. Das Gemüse salzen, pfeffern und für 15 – 20 Minuten in den Backofen geben. Das Kalbfleisch waschen, trocken tupfen und in Schnitzel portionieren. Die Ränder leicht einschneiden und flach klopfen. Die Eier mit einer Gabel verquirlen und mit der Sahne vermengen. Die Schnitzel in dem Mehl wenden, durch die Eiermasse ziehen und anschließend in den Semmelbröseln schwenken. Die Brösel leicht andrücken und überschüssige Brösel vorsichtig abschütteln. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten jeweils für etwa fünf Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Abschließend das Fleisch etwas salzen. Die Zitrone in Scheiben schneiden. Die Wiener Schnitzel mit dem gebackenem Gemüse auf Tellern anrichten und mit den Zitronenscheiben garnieren.

Christoph Lenger am 14. Juli 2010