

Hammerherren-Schnitzel mit Risi e Bisi, Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 große Kalbsschnitzel á 180 g	4 Scheiben Parmaschinken	1 Zitrone
12 Trockenpflaumen	8 Scheiben Bergkäse	2 Eier
50 ml Sahne	150 g Mehl	150 g Paniermehl
50 g Pankomehl	250 g Butterschmalz	Salz
Pfeffer		

Für das Risi e Bisi:

200 g Basmatireis	75 g Erbsen	400 ml Gemüfefond
5 Nelken	Öl	Salz

Für den Kartoffelsalat:

3 Kartoffeln, vorw. fest	100 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Zitrone	250 ml Rinderfond	25 ml Maiskeimöl
50 ml Apfelessig	20 ml Kürbiskernöl	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für das Hammerherrenschnitzel die Kalbsschnitzel waschen und flachklopfen. Jedes Schnitzel mit Prosciutto und Bergkäse belegen und die Trockenpflaumen darauf verteilen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Schnitzel zur Hälfte zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. Die Eier verrühren und mit Sahne vermengen. Die gefüllten Schnitzel erst in Mehl, dann in der Ei-Mischung und schließlich in Paniermehl wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin goldgelb backen. Danach herausnehmen und auf Küchenpapier legen. Für die Garnierung die Zitrone in kleine Spalten schneiden.

Für das Risi e Bisi Öl in einem Topf erhitzen, Reis dazugeben und diesen glasig dünsten. Dann mit Wasser und etwas Gemüfefond aufgießen und mit Salz und Nelken würzen. Kernig dünsten und kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen unterrühren. Anschließend vom Herd nehmen.

Für den Kartoffel-Feldsalat die Kartoffeln schälen und in kochendem Wasser und der Hälfte des Fonds garen. Den Feldsalat waschen, Blätter abzupfen und in kleine Stücke schneiden. Eine halbe Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die gehackten Zwiebeln und den übrigen Fond über die Kartoffelscheiben gießen. Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Vor dem Servieren mit dem Feldsalat mischen und etwas Kürbiskernöl über den Kartoffel-Feldsalat träufeln.

Das Hammerherrenschnitzel mit Risi e Bisi und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten. Mit einer Zitronenspalte garnieren und servieren.

Brigitte Greineder am 11. Juli 2016