

Gefülltes Kalb-Schnitzel mit Lauch-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für das Kalbsschnitzel:

300 g Kalbsschnitzel	1 Zwiebel	100 g Südtiroler Rohschinken
100 g Gorgonzola, mild	100 g Appenzeller, mild-würzig	2 EL mittelscharfer Senf
2 Eier	100 g Mehl	180 g Semmelbrösel
2 EL Butter	750 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

300 g mehlig. Kartoffeln	1 Stange Lauch	4 EL Butter
100 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Kalbsschnitzel:

Fleisch waschen, trocken tupfen und eventuell zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie flacher klopfen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Beide Käsesorten in dünne Scheiben schneiden.

Kalbsschnitzel würzen und auf je einer Hälfte mit Senf bestreichen, Appenzeller, Gorgonzola, Zwiebel und Schinken darauflegen. Die unbelegten Seiten darüber klappen. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Panierstraße aus Mehl, Eiern und Semmelbröseln vorbereiten und die gefüllten Schnitzel zuerst im Mehl, dann im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen, schälen, würfeln und in kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten weich kochen. Abgießen und abtropfen lassen. Lauch putzen, waschen, Enden entfernen, Lauch in Scheiben schneiden und in Butter ca. 4 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, zu dem Lauch geben und alles miteinander verrühren. Olivenöl zugießen, verrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Käse und Rohschinken gefülltes Kalbsschnitzel mit Lauch- Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Falkenhahn am 12. März 2018