

Schnitzel mit Kräuter-Kruste und Kartoffel-Spalten

Für 2 Personen

400 g Schweinefilet	5 Kartoffeln	2 Eier
1 Tomate	0,5 Bund Petersilie	0,5 Bund Liebstöckl
4 EL Mehl	3 E Butterschmalz	100 ml Crème-fraîche
20 ml Sahne	2 EL Mehl	1 EL Oregano, getrocknet
1 EL Basilikum	1 Prise Paprika, edelsüß	1 EL Würze, flüssig
1 TL gekörnte Brühe	20 ml Rotwein, trocken	Maggi
Salz	Pfeffer	

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen Die Kartoffelspalten auf ein Backblech geben und für 20 Minuten im Backofen garen. Das Schweinefilet waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Unter einer Frischhaltefolie flach klopfen. Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Das Basilikum vom Stiel zupfen und klein hacken. Das Basilikum mit dem Oregano, der Petersilie und dem Liebstöckl vermischen. Das Fleisch zuerst in den Eiern und dann in der Kräutermischung wenden. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seite sechs Minuten braten. Den Bratenfond mit Sahne und Crème-fraîche ablöschen. Den Rotwein ebenfalls dazugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Brühe und Paprika würzen. Mit etwas Würze abschmecken und die Soße reduzieren. Das Kräuterschnitzel auf einem Teller anrichten und die Kartoffelspalten dazu geben. Mit der Soße und der Tomate garnieren.

Uwe Meier am 10. Mai 2010