

Fruchtiges Knusper-Schnitzel

Für 2 Personen

2 Schweinsschnitzel, a 150 g	150 g Reis	200 g Cornflakes
1 Banane	1 Apfel	1 Zitrone, unbehandelt
1 Orange, unbehandelt	1 Kiwi	2 Erdbeeren
4 weiße Trauben, kernlos	1 Knoblauchzehe	150 g Mayonnaise
50 g Naturjoghurt	1 Ei	3 EL Milch
1 EL Paprikagewürz	Sonnenblumenöl	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Schale der Orange reiben. Anschließend die Orange halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Mayonnaise mit dem Joghurt, dem Orangensaft und der Orangenschale vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Die Banane und die Kiwi schälen und in circa fünf Millimeter breite Streifen schneiden. Die Banane mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun wird. Die Erdbeeren vom Strunk befreien und halbieren. Den Apfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Schnitte schneiden. Jeweils zwei Stücke jeder Frucht abwechselnd auf Spieße aufspießen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und platt klopfen. Das Ei aufschlagen und mit der Milch schaumig schlagen. Jedes Schnitzel zuerst beidseitig durch die Ei-Milch-Masse ziehen und danach durch die Cornflakes, anschließend mit dem Paprikagewürz bestäuben. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen und die Schnitzel darin backen. Das Schnitzel auf einen Teller legen, den Fruchtspieß hineinstecken und mit dem Reis und dem Orangen-Aioli anrichten.

Katharina Balfer am 28. Mai 2010