

Camembert-Schnitzel mit Feld-Salat

Für zwei Personen

2 Schweineschnitzel, à 175 g	100 g gewürfelter Speck	50 g Camembert
100 g Feldsalat	5 TL Preiselbeeren	2 Birnenhälften
1 Ei	6 EL Paniermehl	3 EL Mehl
100 g Crème-fraîche	3 EL Sahne	7 EL Öl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst das Schweine-Fleisch waschen, trocken tupfen und eine Tasche hinein schneiden. Nun den Camembert halbieren und gemeinsam mit jeweils einem halben Teelöffel Preiselbeeren in die Taschen füllen. Danach mit den Zahnstochern verschließen. Im Anschluss das Ei mit zwei Esslöffel Wasser, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Danach das Mehl, die Eiermasse und das Paniermehl in jeweils eine flache Schale füllen. Nun das Fleisch erst im Mehl, dann im Ei und danach im Paniermehl wenden. Anschließend das Öl in eine Pfanne geben und das Fleisch darin anbraten. Danach das Fleisch zum Warmhalten in den Backofen geben. Nun den Feldsalat putzen, waschen und trocken schleudern. Danach die Speckwürfel in einer Pfanne anbraten, die Crème-fraîche und die Sahne hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Camembert-Schnitzel mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten, mit der Speckmischung und einer Birnenhälfte garnieren und servieren.

Nicole Kamphausen am 21. Januar 2013