

Parmesan-Schnitzel mit Rucola-Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

4 Schweineschnitzel, à 75 g	50 g durchw. Speck	500 g festk. Kartoffeln
1 Bund Rucola	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Ei
50 g Paniermehl	30 g Parmesan	100 g saure Sahne
50 g Knoblauchbutter	4 EL Rapsöl	Paprika, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Den Parmesan reiben und mit dem Paniermehl in einem tiefen Teller mischen. Das Ei mit je einer Prise Salz und Pfeffer in einem zweiten tiefen Teller verschlagen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und erst in dem Ei und anschließend in der Parmesan-Mischung wenden. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun anbraten. Die Kartoffeln abgießen und abtropfen lassen. Den Speck würfeln. Die Knoblauchbutter in einer Pfanne schmelzen. Die Kartoffel zusammen mit dem Speck in die heiße Butter geben und anbraten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen und vom Herd nehmen. Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Sie saure Sahne mit der Petersilie verrühren und mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola grob hacken und unter die Kartoffeln mischen. Die Schnitzel zusammen mit den Kartoffeln und dem Dip auf einem Teller anrichten und servieren.

Stefanie Görs am 18. September 2013