

Schweine-Schnitzel mit Pommes frites und Mayonnaise

Für zwei Personen

Für das Schweineschnitzel:

2 Schweineschnitzel, à 150 g	1 Ei	50 g Vollkornmehl
50 g Paniermehl	1 Prise edelsüßes Paprikapulver	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Pommes:

200 g mehligk. Kartoffeln	2 TL edelsüßes Paprikapulver	Salz, Pfeffer
---------------------------	------------------------------	---------------

Für die Sauce:

1 Zwiebel, mittelgroß	100 g Schinkenspeckwürfel	200 g Schmand
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Mayonnaise:

1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Kräuteresig	1 TL mittelscharfer Senf
150 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Fleischtomate

Die Zwiebel abziehen, würfeln und zusammen mit dem Schinkenspeck in einem Topf mit Olivenöl scharf anbraten. Den Schmand hinzugeben und alles aufkochen lassen. Die Kartoffeln schälen und Pommessticks schneiden. Anschließend in die Fritteuse geben und etwa zwanzig Minuten goldbraun frittieren. In der Zwischenzeit das Ei trennen und das Eigelb mit dem Kräuteresig verrühren. Anschließend das Pflanzenöl tropfenweise unterrühren, bis die Mayonnaise steif geworden ist, dann den Senf dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss die Pommes aus der Fritteuse heben, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen, in eine Schüssel geben und mit Salz und Paprikapulver würzen. Die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Drei Teller zum Panieren bereitstellen. Auf den ersten Teller das Vollkornmehl geben, auf den zweiten das Ei aufschlagen und verquirlen und auf den dritten Teller das Paniermehl geben. Das Fleisch von beiden Seiten erst durch das Vollkornmehl, dann durch das Ei und letztlich durch das Paniermehl ziehen. Eine tiefe Pfanne mit reichlich Olivenöl füllen und die Schnitzel darin goldbraun braten. Die Fleischtomate waschen, vom Grün befreien, den Strunk entfernen und halbieren. Die Tomatenhälften in einer Grillpfanne ohne Öl anbraten. Die Schweineschnitzel mit Schinkensauce und selbstgemachten Pommes mit Mayonnaise auf Tellern anrichten und mit den halbierten Grilltomaten garnieren.

Chris Kappelmann am 28. Juli 2014