

Schnitzel Wiener Art, Möhren-Gemüse, Kartoffel-Auflauf

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

300 g Schweinefilet	100 g Paniermehl	2 TL Mehl
1 Eigelb	100 g Butterschmalz	1 EL Sahne
Salz, Pfeffer		

Für den Kartoffelauf:

6 mehligk. Kartoffeln	1 Zehe Knoblauch	1 TL Butter
200 ml Sahne	1 TL Salz, Pfeffer	

Für das Möhrengemüse:

200 g Möhren	1 Schalotte	1 Wurzel Ingwer, à 10 g
1 EL Butter	1 TL Speisestärke	100 ml Rinderfond
100 ml Sahne	1 TL brauner Zucker	Petersilie

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für den Auflauf die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und halbieren. Eine Auflaufform mit der Butter einfetten und mit dem Knoblauch einreiben. Anschließend den Knoblauch fein hacken. Die Kartoffelscheiben in Schichten in die Auflaufform legen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Knoblauch und die Sahne hinzufügen. Anschließend für 20 Minuten im Ofen garen. Für das Schnitzel das Filet waschen, trockentupfen und in Medaillons schneiden. Das Fleisch plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wälzen. Anschließend das Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne vermengen (das Eiweiß anderweitig nutzen). Die Medaillons in der Ei-Sahne wenden und zuletzt mit dem Paniermehl panieren. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen. - 5 - Für das Möhrengemüse die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Eine Topf mit der Butter erhitzen und den braunen Zucker karamellisieren lassen. Anschließend die Möhrenscheiben und die Schalottenwürfel dazugeben und drei Minuten garen lassen. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Petersilie fein hacken. Den Ingwer und die Petersilie zu dem Gemüse geben. Anschließend mit Rinderfond und Sahne ablöschen und weitere zehn Minuten garen lassen. Eventuell mit der Speisestärke eindicken. Das Schnitzel mit dem Kartoffelauf und dem Möhrengemüse auf Tellern anrichten.

Angela Rüping am 26. November 2014