

# Schweine-Schnitzel in Erdnuss-Panade, Kartoffelstampf

**Für zwei Personen**

**Für das Erdnussschnitzel:**

2 Schweineschnitzel, à 140 g	1 Limette	1 Ei
2 EL Mehl	3 EL Semmelbrösel	5 EL geröstete Erdnüsse
2 EL Rapsöl	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Kartoffelstampf:**

500 g mehlig. Kartoffeln	40 g Kräuterbutter	100 ml Milch
1 TL Curry	Salz	schwarzer Pfeffer

**Für den Feldsalat:**

250 g Feldsalat	50 g geräucherter Speck	1 Orange
100 ml Balsamicoessig	1 TL Blütenhonig	2 EL Walnussöl

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser 20 Minuten garen.

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Das Ei verquirlen. Die Nüsse hacken, mit den Semmelbröseln mischen und auf einen Teller geben.

Die Schnitzel erst im Mehl, dann im Ei und zum Schluss in der Nussmischung wenden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite bei mittlerer Hitze sieben Minuten braten.

Für den Kartoffelstampf die Milch mit dem Currypulver und der Kräuterbutter erhitzen. Die Kartoffeln abgießen, den Milch-Mix dazugeben, zerstampfen, salzen und pfeffern.

Die Wurzelansätze vom Feldsalat entfernen, den Feldsalat gründlich waschen und abtropfen lassen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und ohne zusätzliches Fett in einer Pfanne kross ausbacken.

Den Speck aus dem Fett nehmen. Das Speckfett mit dem Balsamicoessig und dem Öl ablöschen, den Honig hinzugeben und einkochen lassen, bis eine dicke Sauce entstanden ist.

Die Orange schälen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den Speckwürfeln über den Feldsalat geben. Das eingedickte, abgekühlte Dressing über den Feldsalat gießen.

Die Limette in Scheiben schneiden.

Das Erdnussschnitzel mit Curry-Kartoffelstampf und Feldsalat mit Speck auf Tellern anrichten, das Schnitzel mit Limettenscheiben belegen und servieren.

Harry Grötz am 09. März 2015