

Schweine-Schnitzel im Parmamantel mit Kartoffel-Rösti

Für zwei Personen

Für die Schnitzel:

2 Schweineschnitzel à 150 g	4 Scheiben Parmaschinken	25 g Parmesan
2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Rösti:

4 mehligkochende Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Ei
Mehl	1 Muskat	Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den Gurkensalat:

1 Gurke	1 Zwiebel	150 g Joghurt
1 TL mittelscharfen Senf	1 Zitrone	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad in der Warmhaltefunktion vorheizen.

Für das Rösti die Kartoffeln schälen und reiben. Die Zwiebel abziehen und sehr klein schneiden. Die Kartoffeln und die Zwiebel mit dem Ei und dem Mehl vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas abgeriebener Muskatnuss würzen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und löffelweise die Kartoffelmasse ins heiße Fett geben und leicht flach drücken. Die Röstitaler von beiden Seiten goldbraun braten. Die Rösti auf Küchenkrepp abtropfen und im Backofen warmhalten.

Für die Schnitzel den Parmesan reiben. Die Rosmarinnadeln vom Stiel abstreifen, klein hacken und im Öl eine Minute braten. Den Rosmarin kurz abkühlen lassen und anschließend mit dem Käse zu einer Paste verstreichen.

Die Schnitzel waschen und trocken tupfen. Anschließend mit einem Plattiereisen sehr dünn plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Seite der Schnitzel mit der Käsepaste bestreichen. Die Schinkenscheiben quer um die Schnitzel wickeln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin braten.

Für den Gurkensalat die Zwiebel abziehen und sehr fein schneiden. Die Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Die andere Hälfte kann anderweitig verwendet werden. Die Zwiebel mit dem Joghurt, dem Senf und dem Zitronensaft vermischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Die Gurke schälen und längs halbieren. Mit einem Esslöffel die Gurke entkernen. Die Gurke in feine Scheiben schneiden und mit dem Dressing vermischen.

Die Schnitzel mit den Rösti auf Tellern anrichten und den Gurkensalat separat dazu servieren.

Sabine Vogels am 30. März 2015