

Schweine-Schnitzel mit Pflaumen-Gorgonzola-Topping

Für zwei Personen

Für das Schnitzel:

2 Schweineschnitzel, à 150 g	6 Trockenpflaumen	1 EL Feigensenf
40 g Gorgonzola	$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	1 EL Olivenöl
1 Prise brauner Rohrzucker	2 essbare Blüten	Salz
Scharfes Chilipulver	Paprikapulver	Gewürzmischung Brasilia Rub

Für die Teriyaki-Sauce:

1 TL helles Sesamöl	3 EL Sojasauce	3 Zehen Knoblauch
$\frac{1}{2}$ TL Ingwer	4 EL Sake	$\frac{1}{2}$ TL scharfer Senf
1 EL Zucker	Pfeffer	

Für die Beilage:

4 EL Butter	6 festk. Kartoffeln	1 Bund Petersilie
250 g junge zarte Möhren	1 Prise Zucker	Salz

Für die Möhren Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln in einem Topf mit etwas Salzwasser weich kochen. Abtropfen lassen und schälen. In einer Pfanne zwei Esslöffel Butter erhitzen und die Kartoffel rundum goldbraun braten, mit Salz abschmecken. Die Petersilie abbrausen, trocken wedeln, fein hacken und über die Kartoffel streuen.

Für die Teriyaki-Sauce Zucker in einen Topf geben, Sojasauce, Senf, Sesamöl und Sake dazugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Knoblauch abziehen und klein schneiden. Ingwer schälen und ein wenig davon reiben. Sobald die Sauce etwas zähflüssig wird, mit Knoblauch, Ingwer und Pfeffer würzen.

Für die Beilage Möhren schälen und in etwa fünf Zentimeter lange, gleichmäßige Stücke schneiden. Jedes Möhrenstück mit dem Messer halbieren, vierteln, je nach Dicke der Möhre auch noch in Achtelstücke schneiden.

Möhrenstifte ins Wasser geben, erneut aufkochen und anschließend etwa fünf Minuten langsam köcheln lassen. Abtropfen lassen und das Wasser dabei auffangen. Sofort in kaltes Wasser einlegen und blanchieren.

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Möhrenstücke dazugeben, mit Zucker bestreuen und alles gut vermischen. Mit einem kleinen Schuss Gemüswasser ablöschen, dieses verdampfen lassen. Vor dem Servieren mit Speisesalz würzen.

Fleisch waschen und trocken tupfen. In Frischhaltefolie einlegen, flach klopfen, salzen und mit Chili bestreuen. Anschließend mit Feigensenf bestreichen. Trockenpflaumen klein hacken. Salbei abbrausen, trocken wedeln und Blätter abzupfen. Pflaumen, Salbei und Gorgonzola auf das Fleisch legen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zucker darüber streuen, mit Alufolie abdecken und zwei bis drei Minuten anbraten. Mit Teriyakisauce ablöschen und zwei Minuten ziehen lassen.

Schweineschnitzel mit Salbei-Pflaumen-Gorgonzola-Topping an Teriyakisauce auf Tellern anrichten und mit Paprikapulver und Brasilia Rub würzen. Glasierte Möhren und Petersilienkartoffeln daneben geben und mit essbaren Blüten dekorieren und servieren.

Michael Olivier am 08. August 2016